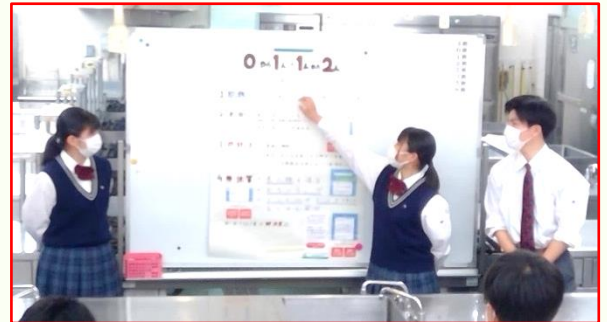


5月17日(水)1年生が「生活産業基礎」の授業で「現代の食の問題」について発表しました。



現在の日本や世界が抱えている食の問題を調べ、それぞれのグループ内で一つの問題について深く掘り下げて調査をしました。世界規模で起こっている「飢餓」や「食糧危機」などの食の問題については生徒個々の力では解決することは難しいですが、「個食」や「子食」などの問題は一人ひとりの意識で解決の方向に向かいます。身近な食の問題に気づき、自分の食生活を振り返る良い機会にもなりました。



◎授業紹介◎

今回は「課題研究:洋菓子」の授業を紹介します。



3年生が学ぶ「課題研究」では、外部から専門の先生が来てくださり、実技指導をしてく



ださい。「洋菓子」講座ではクッキーやゼリーといった基本的な洋菓子から、折りこみパイ、マカロンといった技術を必要とされるものまで幅広く学びます。今回

はデコレーションケーキの土台となる「スポンジケーキ(ジェノワ)」の焼成とクリームを塗る(ナッペ)の練習の様子を紹介します。



↑「コツはね…」先生から直接指導していただけます。
←先生の見本です

↑先生のお手本を見て、生クリームを絞ってみますが…