

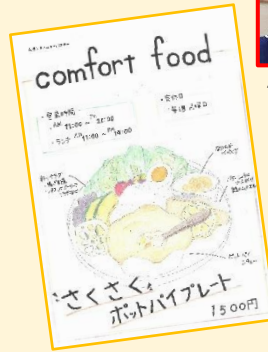
2月になり、どの学年もまとめの学習の時期になりました。1年生は「生活産業基礎」の授業で学習した「お店を開こう」のプレゼンテーション、2年生は「栄養」の授業で学習した内容をもとに対象別の栄養指導を行いました。

1年生：「生活産業基礎」お店を開こう(1月31日：水)



私はこんな店を持ちたい！…店の立地、喫食対象、料理の値段や店のコンセプトを各自が考え、企画書を作

り、「私の店が出すランチ」をテーマに、店のポスターを描き、プレゼンテーションを行いました。



↑「僕の店の一番の売りは…」

←生徒が考えた自分の店のポスター →



2年生：「栄養」対象別栄養指導(2月1日：木)

「栄養」の授業では、五大栄養素の特徴の他、人体での栄養素の役割・働きについて学びます。この学習のまとめとして、グループごとに高齢

↑小学生低学年対象の栄養指導

者や妊婦・小学生などの対象を決めて、対象別栄養指導を行いました。



1年生「製菓特別講習」(2月7日：水)

1年生は毎年この時期に、辻製菓専門学校から製菓の講習を受けています。2月といえばバレンタイン。チョコレートに関する講義を受け、実習を行いました。今回作ったのは「Bonbon chocolat」。ガナッシュの作り方やテンパリングの方法について説明を受け、楽しみながらも緊張して実習をしました。

↓チョコレートケースにガナッシュを詰めます。



←31~32℃に調温するのが難しい…

↓水が入らないように気をつけて混ぜないと…



↑テンパリングしたチョコレートでコーティングします。



↑箱に詰めて

←できました。誰に上げよう。

