

12～1月の取り組み

2年生

R4.12.20 2年2組（食農創造コース）

加工室でパンの講習会をしました。講師に株式会社フジマックのシェフ浅尾さんが来てくださいました。良い学びになりました。



R5.1.24～31 2年2組（食農創造コース）

パン実習をしました。24日に生地を作り、冷凍保存しました。

31日、発酵と焼き上げをして試食しました。美味しく作れました。



R4.12.8 3年2組 (食農創造コース)

清水一史先生によるそばづくり講習会を行いました。栽培したソバを利用して、美味しく作ることができました。



R5.1.20 3年2組 (食農創造コース)

ケーキ実習とプリン実習をしました。カラメルソースの濃さが難しかったですが、どちらも美味しくできました。



全体

R5.1.13 地域創造科

校内で課題研究発表会をしました。

3年生がグループに分かれて、1年間取り組んだ研究を発表しました。在校生にとって良い発表会になりました(^^)

