

平成26年度 家政科の活動

<1学期>

4.17 校内家庭クラブ総会



26年度校内家庭クラブ総会を実施しました。まずは入会する1年生に対して教室で2年生役員から家庭クラブの説明があり、その後1～3年家政科生徒全員が講堂に集まりました。総会の議題は25年度事業報告・決算報告や26年度事業計画案や予算案についてなどです。最後は家庭クラブの歌「明日へ」を全員で斉唱しました。

6.6 千葉県高等学校家庭クラブ連盟総会



千葉県立千葉女子高等学校にて県連家庭クラブ総会があり、加盟校8校の生徒が集まりました。本校生徒は2名が参加しました。2年生の脇山さんが議事の副議長を務め、岸さんは今年度本校が担当するリーダー研修会の説明をしました。

6.20 21 文化祭

1年 家政科展・小物販売



2年 食堂



3年 ファッションショー



7.18 第40回全国高等学校家政科食物調理技術検定

快挙！1級全員合格



3年フードデザイン選択者24名が食物調理技術検定1級の実技試験を受験しました。主題は「22歳の姉の誕生祝いの献立」で指定調理は二色ゼリーと黄身酢です。事前に行われた筆記・献立試験の点数と合わせた結果、受験者全員が合格しました。審査員の先生からは指定調理の出来が全体的に良かったという講評をいただきました。1学期間計画的に準備・練習し、努力した結果です。おめでとうございます。

7.24 25 全国高等学校家庭クラブ指導者養成講座



国立オリンピック記念青少年総合センターにて全国の家庭クラブ員が集まっての研修会がありました。千葉県代表として県連生徒会長の八千代高校生徒と本校2年生の岸明花さんが参加してきました。充実した内容と全国から集まった生徒たちとの交流に、中身の濃い2日間を送ることができました。

<2学期>

10.24 お魚講習会（千葉県農林水産省主催）



3年フードデザイン選択者24名を対象にお魚講習会を行いました。お魚普及員の方々と一緒に、地元の漁港でとれた鰹を使い鰹のフルコース料理を堪能しました。メニューは、アジのなめろう、さんが焼き、つみれ汁、ムニエル。骨は揚げてカリカリの骨せんべいにしました。どの料理も好評で、試食会は普及員の方々や校長先生と楽しい時間を過ごしました。お魚を見直し、地元の家庭料理を味わい、心も胃袋も満足のいく時間となりました。

< 3 学期 >

12. 22 第 40 回全国高等学校家庭科食物調理技術検定



本校家政科 2 年生 37 名が第 40 回全国高等学校家庭科食物調理技術検定 2 級の実技試験を受験しました。今回の献立主題は「17 歳男子の通学用弁当」です。指定材料である肉 50 g とほうれん草 25 g を用いて各自工夫した弁当を時間内に調理し、見事に全員合格しました。

1. 19 家庭クラブ活動



放課後、被服室にて家政科生徒対象に「コットンでパステル」講習会を行いました。これは今年度 7 月に家庭クラブ会長の岸明花さんが全国指導者養成講座で教わってきたもので、パステルと化粧用コットンパフを用いて絵を描くというものです。誰でも簡単に絵が描けるので、参加者全員で楽しくカードを作成することができました。2 月 6 日の千葉県家庭クラブリーダー研修会で他校の生徒にも広める予定です。

1. 21 家政科 3 年生 最後の調理実習



3 年の最後の調理実習がありました。この日はお世話になった先生方に 3 年間の感謝の気持ちを伝えるため、和洋折衷の食事をつくり、召し上がってもらうことにしました。3 時間の授業の中で、生徒 40 名分と合わせて 80 人分の食事をつくり、先生方には昼休みにお届けしました。器の回収時には「おいしかったよ」「気持ちが込められているね」と感想をいただきました。日頃の学習の成果を見ていただくことができよかったですと思います。

- < 献立 >
- | | |
|----|----------------------------------|
| 前菜 | 青菜のおろし和え、さばの竜田揚げ、飾り切りかまぼこ |
| 汁物 | 人参のポタージュ |
| 主菜 | 鶏もも肉のグリエローズマリー風味、つけ合せ ジャがいもの卵仕立て |
| 副菜 | 炊き合わせ |
| 主食 | ちらし寿司 |
| 果実 | 飾り切りりんご |
| 菓子 | クッキー |

1.20 27 外部講師による特別授業



生活産業基礎・ファッション造形基礎の授業で、子供服を作っています。今回は後ろ身ごろ作りです。ギャザーを寄せたスカートを身ごろと縫い合わせ、ファスナーをつけます。一般婦人服子供服製造技能士の先生をお迎えし、専門職の技術を目の当たりにし、先生にはあつと言う間にきれいに出来てしまう作業も、初めての作業ばかりでとても難しいのですが完成まで頑張ります。

2.25 外部講師による特別授業 デザイン画の書き方講習・ウォーキング講習



2年生の生徒が、来年度の文化祭でファッションショーが行えるように、専門学校(文化服装学院)の先生にお越しいただき、8等身のポデーに自分の着たいデザインを描くデザイン画の講習とウォーキング講習では、ステージでモデルとしてきれいに歩けるよう、姿勢から基本ターンなどを教えていただきました。

3.23 24 パン講習会



2日間に分けて家政科希望生徒対象に、第2調理室で千葉県職業能力開発協会より派遣された仲田宏司先生をお迎えしてパンづくり講習会を行いました。

ハードタイプとソフトタイプの2種類のパンをつくるのに、1日目に生地づくりをし、一晩冷蔵庫で発酵させ、2日目に成形、焼きあげました。まるでお店に売られているようなパンの成形技術を学ぶことができ、焼き上がったたくさんのパンを試食したり、持ち帰ったり、大満足の講習会になりました。