

平成28年度 家政科活動

< 2 学期 >

9月30日（金） 弁当プロデュース



市長・副市長と面談し、今回の企画に対する意気込みなどをお話してきました。皆で考えた案を市長・副市長に見てもらいました。

10月12日（水） 弁当プロデュース



弁当製造は料亭「たく」にお願いしています。試作品を試食し、意見を交換しました。完成が楽しみです。

11月16日（水） オーガニックフェスティバルス



かずさアカデミアホールにて行われた木更津市主催オーガニックフェスティバルで本校家政科3年生プロデュースの「秋の大収穫弁当」が発売されました。

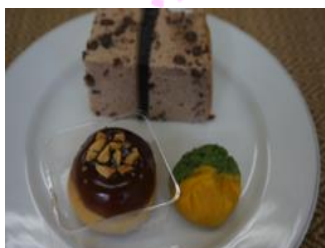
製作は「料亭たく」さんです。木更津の生産者の方から提供された食材を用いたオーガニックフェスティバルにふさわしい弁当になりました。クラスの皆が大好きなさつまいもはサラダにし、調理実習でつくった豚ばら肉と大根の煮物も入っています。限定100個だったこともあり、発売を開始すると短時間で売り切れてしまいました。御購入ありがとうございました。

この弁当は11月23日（木）千葉商科大学主催のウォーキングイベント『ローカル線と古道歩き～千葉の里山秋巡り』でも販売されます。参加される方は是非ご購入ください。さらにこのイベントでは家政科3年生考案の和菓子も販売されます。

これは先日の試作品検討会の様子です。

製作は「さわや」さんです。生徒の案から6品を試作してくれました。

このときに出た意見をもとにさらにバージョンアップした和菓子2品が発売される予定です。
どのような商品になっているか、お楽しみに！



11月23日（水） ローカル線と古道歩き～千葉の里山秋巡り



千葉商科大学主催のイベントで、家政科3年生の考案したお弁当と和菓子が販売されました。

11月1日の試作検討会では6品だった和菓子から2品「びっ栗ピーまんじゅう」と「ふわどら玉手箱」に決定し、「さわや」さんが製造し販売の運びとなりました。

販売に向けて、生徒考案の和菓子イラストをデザインし可愛いポスターもできました。

11月23日、当日お弁当は（料亭「たく」製造）、今回のイベントにちなみ、メニューに久留里の名酒から鮭の粕漬けも加わりました。