



生活総合科だより



職場訪問報告会(1年生)



7月7日(月)に、5月に生活産業基礎の授業で実施した職場訪問の報告会を行いました。4班がそれぞれの訪問先の仕事内容や、職場の方に質問した内容などをスライドにまとめ、発表しました。ジェスチャーを加えながら、わかりやすく報告ができていました。

検定の夏

第61回家庭科技術検定 食物検定を頑張りました!



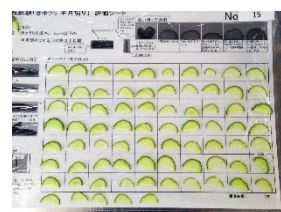
食物検定3級(1年生)



練習した成果が出ましたね!



7月7日(月)に、食物検定3級を受検しました。入学してから包丁の正しい使い方を学び、きゅうりの半月切りを練習してきました。自宅での自主練習もよく頑張りました。半月切りと計量の試験ですが、結果は全員合格!最高記録は30秒で75枚でした。素晴らしい!次は2学期に2級の検定に挑戦します。調理技術と知識を身に付けて、全員合格を目指しましょう。



30秒で75枚!素晴らしい!

食物検定準1級(2年生)



- にんじんといんげんの肉巻き
- 小ねぎ入り卵焼き
- ほうれん草のごまあえ
- オクラの梅和え
- ブロッコリーの塩ゆで
- ミニトマト
- 煮豆
- 果物



7月19日に(土)食物検定準1級を受検しました。主題は「17歳女子の弁当献立」指定材料は「肉40g」指定調理法は「焼き物」でした。1年生の後半から準備を始め、繰り返し練習を重ねてきました。いろいろな材料を使ったり、味付けを工夫したりして、素晴らしいお弁当ができあがりました。

食物検定1級(3年生)



- 前菜 ブルスケット2種
トマトとバジル・舞茸とバルサミコ酢
- コンソメジュリエヌ
- 鶏肉のグリルステーキ
バターレモンソース
付け合わせ
にんじんのグラッセ
オクラの塩焼き
レモン
- 焼き野菜のマリネ
- カスタードプディング



7月26日(土)に食物1級を受検しました。主題は「22歳兄の就職祝い」指定調理は「ねじ梅」「カスタードプディング」でした。最初は上手にできなかった指定調理は何度も練習することでコツをつかみ上手に作ることができるようになりました。調理技術だけでなく「人を想う心」も成長しました。



- 前菜
ハムとチーズのミルフィーユ仕立て
- ジャガイモのポタージュ
- 若鶏のロティ
バルサミコソース
付け合わせ
にんじんのグラッセ
グリーンアスパラガスのソテー
- 夏野菜のジュレ
- カスタードプディング

第61回家庭科技術検定 被服検定に向けて特訓中!



8月23日に洋服準1級(2年生、シャツ)、24日に洋服1級(3年生、ジャケット)の実技試験があります。合格目指して頑張っています!