

地元の人材や食材を生かした商品開発研究【2学年】

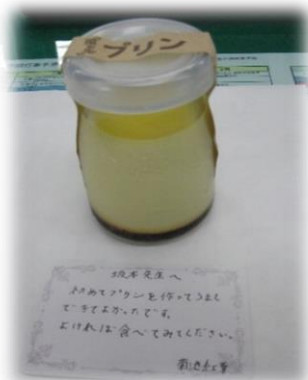
2学年の食文化履修生徒が、「未来創生学」で学んだことを発展させ、地元の生産物（卵）を使用した商品開発（プリン）に取り組みます。

第1回目の活動では、以前にフィールドワークでお世話になった、「環の花」の宮永さんを講師としてお招きし、プリンの制作過程について説明していただきました。調理器具の仕組みや調理の際の注意点など、実際に調理をしながら丁寧に教えていただきました。

生徒は、今回の活動を通して、泡立ての仕方や火加減などにより、プリンのできあがりに大きな違いが出ることを知りました。

今後は、自分が目指すプリンの仕上がりを考え、どのように工夫していくのか、また、地域の食材を生かした自分だけのアレンジについても追求していきます。

来年1月には、研究の成果をまとめ、自分の言葉で発表する予定です。



試作品第1号が、メッセージカードとともに届きました。見た目・味ともに最高でした！

「オンリーワン」のプリンをイメージし、今後更なる改良を加えてください。

試作品第2号が楽しみです！

特色ある研究校助成【弘済会】

本校では、今年度、日本教育公務員弘済会茨城県支部より「特色ある研究校助成」を受けています。7月12日に、弘済会の中庭昌樹様を本校にお迎えし、贈呈式を行いました。助成金は、今後の教育活動に活用させていただきます。

小瀬高では、特色ある活動を通して、「小瀬型学力」の育成に取り組んでまいります。

