

家政科だより

生活産業基礎で折り形講習会と専門学校講師による調理実習を行いました

令和7年10月6日発行

日本の伝統文化を学ぶ
「折形・礼法」について飯田美和子
先生に講習会を行っていただきました

折形とはなに？という感じから始まりましたが、日常の中で使われる礼儀作法についてのお話を伺ったり、物を包んで相手に送る行為、いわゆる「ギフト」は物だけでなく目に見えない思いやりや相手に対する親愛の気持ちも一緒に包んで差し上げるという折形の精神に触れ、日本人のおもてなし文化のすばらしさをあらためて感じることができました。



栄養士や調理士について学ぶ
専門学校の先生に「かぼちゃの
ケーキ」の調理実習を行って
いただきました



10月2日（木）に見陽看護栄養専門学校の畠本先生と新井先生に野菜嫌いな子供でも食べやすい「かぼちゃのケーキ」を教えてくださいました。本格的な調理実習は初めてで心配しましたが、みんなで協力して、ふんわりしたほうれん草のスポンジ生地を焼き上げ、滑らかなクリームも上手に仕上げていましたね。

また、栄養士と管理栄養士の違いなど実際にお仕事をされていた先生から詳しく教えていただくこともできました。将来の進路選択の参考になったとも思います。

