三年食物科弁当販売　安い！うまい！丁寧！
高校生が作る三つ星弁当

十月三十日、十一月六日、十一月十日の三日間に渡り、食物科三年生による百食弁当販売が行われた。どの弁当も食欲の秋にぴったりのおいしい弁当だった。

この弁当販売は調理師免許取得に向けての集団調理実習として行っている。美方高校ならではの企画で楽しみにしている生徒、教職員は多い。三つの班の個性豊かな弁当は例年どおり大人気だった。また、三年生活情報科のビジネス情報選択者による箸袋がそれぞれの弁当の雰囲気に合うように添えられていた。

大きな口で弁当をガブリ！

1班　買っチャイナ？チャイナ弁当

ビビンバやカリッとした食感の油淋鶏、デザートにはモンブランとボリュームたっぷりの中華弁当。班長の柴田凜さんは「予算内で美味しい弁当を考えるのが大変だった。当日は時間内に渡せなかったが好評でよかった」と語った。この弁当を食べた生徒は「モンブランがおいしかった」「油淋鶏の食感がいい」と満足げだった。

2班　秋のぶらり旅弁当

さつまいもご飯に豆腐ハンバーグ、グラタンや抹茶のプリンなどバランスの良い弁当。班長の山口順子さんは「販売当日は四十分授業だったので心配だったが間に合ってよかった」と語った。こだわりはハンバーグソース。試行錯誤してこの味にたどりついたとのこと。「豆腐ハンバーグが美味しかった」という声が多かった。

3班　鶏すけ君の日韓弁当

キンパという肉入りの太巻きなど韓国の料理を取り入れた日韓弁当。班長の金井汐音さんは「味付けに工夫を重ね成功に向けて頑張った」と語った。特に力を入れたのはヤンニョムチキン。肉の揚げ加減に苦労したという。生徒にはキンパが好評だった。

鶏すけ君の日韓弁当

秋のぶらり旅弁当

買っチャイナ？チャイナ弁当

弁当販売を終えて担当の青山先生は「百食作ることは甘くなかったが、生徒たちから『大変だったけど楽しかった』と聞けて嬉しい。今年はコロナの影響を心配したが、例年以上に工夫された弁当ができた。一人ではできないことも皆とならできる」と生徒たちの頑張りを褒めた。

油淋鶏にタレをかけて完成

一年生活情報科　保育実習
将来へステップアップ

十月二十七日、二十八日、二十九日の三日間で一年生活情報科の保育実習が行われた。例年は夏休みに三日間の実習を行うが、今年はコロナ感染予防で一日ずつの参加となった。生徒たちは、寝かしつけ、おむつ替え、絵本の読み聞かせ等を体験し、満面の笑みで園児に接していた。

園児の安全を見守る

若狭里っ子保育とは

若狭町では、子供たちを自然の中で伸び伸び育てる保育を実践している。「自分で体験して身につけたことは子供の記憶に残り、心と体を育てる」という考えのもと、五感を使う保育を行う。保育所内に遊具や玩具はなく、あるのは自然のみ。自由度が高く、自分で考えて工夫する力を養っているという。また、食事は地元で取れた旬の食材を使い、地域の人たちとのイベントもたくさんある。

体験した生徒の声

- 保育士さんの仕事の大変さがよくわかった。
- 遊具が無いのがとても斬新だった。
- 慕ってくれる子供たちが可愛かった。
- 実習へ行く前は不安だったが子どもたちの笑顔に不安は吹き飛んだ。

担当の堀田先生は「コロナの影響もあったが、規模縮小でも行えてよかった。実習をとおして生徒たちの成長が見られた。将来保育士になって地元で活躍する人がでると嬉しい。

園児をおんぶする

ともキッチン

先輩の「品野めし」より引き継ぎました「ともキッチン」です。簡単でおいしい料理を紹介していきますので今後ともよろしくお願いします。今回はクリスマスにちなんでリースケーキを作りました。

クリスマスのリースケーキ

＜材　料＞
- 卵２個・薄力粉６０ｇ
- 砂糖６０ｇ・バター１０ｇ
- 生クリーム２００ｍｌ
- 砂糖１５ｇ（クリーム用）
- 果物　お好み
- トッピング　お好み

①卵、砂糖を湯せんしながら混ぜ、薄力粉、湯せんで溶かしたバターを入れてゴムべらで混ぜる。

②①を写真の型に流し込み180度のオーブンで25分程度焼く。焼けたら真ん中に穴をあける。

④好きな果物などをトッピングしたら完成！

③生クリームと砂糖を氷水につけながらハンドミキサーで混ぜる。それをスポンジケーキに塗っていく。

○作り方のポイント○
卵は卵黄と卵白に分けて卵白でメレンゲを作ってからスポンジを作りましょう！

編集後記

第一五三号を読んでいただきありがとうございます。今回は取材が多かったため忙しく苦労しましたが、その分思いがこもった新聞になりました。先生方や部活動のキャプテン、弁当販売の班長さん、レインボーラインの方々にも大変お世話になり、完成させることができました。楽しんで読んでもらえると嬉しいです。今後も人との出会いを大切にして、新聞づくりに励んでいきます。これからもよろしくお願いします。新コーナーの「ともキッチン」と「アキレツ大百科」も今後楽しみにしていてください。