

クリスマスイヴ
ペンネーム…k



三年食物科弁当販売

期間限定のうまさ!!

味も努力もしみしみ弁当



時間を気にしながらも丁寧な手さばきでラストスパート

一押しは油淋鶏。一枚一枚丁寧に揚げたチキンに、ネギ好きが作った黄金ソースが輝く。



伝説の舞美弁当

十月二十九日、十一月二日、五日の三日間で、食物科三年生による百食弁当販売が行われた。どの班も食べる人を喜ばせる極上の弁当を作り上げた。

生徒からは「食べ応えがあり最高」「四十五度に固めた「既ゼリー」の工夫が良かった」と好評だった。

他にもゴールデンライスやオムレツなど食べ応え満点の弁当だ。班長の山口莉奈さんは「『まいう〜』と書ってもらえるような弁当を目指した。一品一品は素朴だが、調理法や味付けは独自に研究し、美味しい弁当に仕上がった」と語った。

「ほつべたが落ちるほどうまい」という自信のビビンバ。野菜の味付けは味の素・塩・ごま油と種類ごとに変え、いろんな味を楽しめるように工夫した。



愛彩弁当



班長の岸樹輝さんが「ほつべたが落ちるほどうまい」という自信のビビンバ。野菜の味付けは味の素・塩・ごま油と種類ごとに変え、いろんな味を楽しめるように工夫した。岸さんは「本番で失敗しないように試作段階で材料の計量を念入りに行った。もやしのひげ根を一つ一つ取る

販売所には長蛇の列

作業が大変だった。苦労した分愛情が詰まった弁当になった」と語った。生徒から「全部おいしかったが特にビビンバがよかったです」「デザートがフルーチェみたいだった」「食べて日頃の疲れが吹っ飛んだ」などの感想があった。

華金弁当



一押しはタルタルチキン南蛮。鶏肉は特製の甘酢ダレで味付け。タルタルソースは玉ねぎを入れないことで辛味が無くなりまるやかに仕上がった。スタミナ満点豪華な弁当だ。班長の菊地京華さんは「一週間を締めくくると『華の金曜日』に食べたくなるようなおかずを詰め込んだ。みんなが好きそうなメニューの考案が大変だった。一品一品細かく味を調整し食べやすさを追求した」と語った。「チキン南蛮が上品だった」との感想があった。弁当販売を終えて、担当の長谷先生は「生徒たちは皆さんに喜ん



美味しそうに弁当を食べる生徒

「美味しそうに弁当を食べる生徒」のコメントや感想が書かれている。

でももらえるよう試行錯誤し一生懸命取り組んでいた。たくさんの方がチケットを買ってくれたことが嬉しかったようだ。食べる人のことを考えて安全に衛生

的に調理するよう日頃から指導してきた「また、三年五ホームの生徒へ「相手への感謝の気持ちがあったからこの弁当販売は成り立ったと思う。今後は



今回はこの国について出題するよ！正解は右下！



第一問 この国旗はどこの国のものですか？

ヒントは、北欧の国の一つで、

サンタクロースがいることで有名な国だよ。

第二問 この国で開かれている祭りはどれかな？

A, ラ・トマティーナ
トマト祭りと呼ばれていてみんなでトマトを投げあうよ！

B, 渋谷ハロウィンパーティー
何故か聞いたことある地域名が入っているね

C, 奥様運びレース
男性が女性を担いで障害物レーンを走るシンプルな競技だよ！

正解はBとC



ともキッチン

四回目のともキッチンです。今回はクリスマスが近いのでプランマンジエを作りました。

- 材料 (ソース)
- 寒天 1g
 - いちご 10個
 - 水 200cc
 - グラニュー糖 60g
 - ゼラチン 5g
 - レモン汁 大さじ1
 - 水(ゼラチンふやかし用) 50cc
 - グラニュー糖 60g
 - 生クリーム 200cc
 - 牛乳 400cc



④イチゴを小さく切り、温めながらつぶしてグラニュー糖と砂糖を入れてソースを作る。



①ゼラチンは水に入れてふやかしておく。鍋に水と寒天を入れて二分程度グツグツさせる。

②グラニュー糖、生クリーム、牛乳を入れて沸騰直前まで温めたらゼラチンを入れ、溶けるまで混ぜる。



③②をカップに注ぎ粗熱が取れたら氷水が入ったトレイに入れて冷蔵庫で固める。



完成!

アドバイス

バニラエッセンスを入れるとよりおいしくなります。ソースはクワイやブルーベリーもおすすです。