



平高の魅力や話題を発信します 【問い合わせ先】平館高 ☎ 74-2610 HP : <http://www2.iwate-ed.jp/tar-h/>

家政科学科3年生、授業の総仕上げ

◆学んだ技術を存分に発揮

家政科学科の3年生は1月18日、先生に料理を振る舞う調理実習「感謝の昼食会」を開き、趣向を凝らした料理で目と舌を楽しませました。

同実習では、平高で学んだ3年間の調理技術の集大成として、例年コース料理を振る舞いますが、今年度は新型コロナウイルス感染症対策のため、弁



市産の「おいしい」が詰まった弁当

当に。とはいえ中身は「杜仲茶ポークソテー八幡平山ぶどうジャムソース添え」や雨よけハウレンソウと八幡平マッシュルームが入った「八

幡平の恵みグラタン」などで、彩りにもこだわって完成させました。コース料理に見劣りしない出来栄に、校長先生をはじめ一同感激。味もちろん大満足の仕上がりで、生徒の成長を大きく感じる一日になりました。毎年開かれる感謝の昼食会は、地産地消をモットーに市産食材の利活用を推進しています。

◆見事な出来栄「大漁バンテン」

家政科学科3年生が課題研究の発表会を開きました。家庭クラブ、情報処理、保育、被服のグループに分かれ、同学科1、2年生の前で発表。特に会場を沸かせたのは、被服グループの大漁バンテン。県立博物館学芸員の指導を受け、細部までデザインにこだわって製作しました。



鮮やかで縁起の良いデザイン

コースに在籍していて、栄養

★平高の魅力は？

進路指導が手厚いのが魅力です。生徒数が少ない分、先生方から親身になって相談に乗ってもらえます。私は就職

★学校生活は楽しいですか

楽しいです。3年間無遅刻、無欠席、無早退を続けられるよう、体調管理に気を付けています。

★平高に入学した理由

通学の利便性の良さから家族に勧められ、平高を選びました。時間を有効活用できていると感じています。

★将来の夢は？

栄養士として、八幡平市の健康課題の改善に努めたいです。食育の重要性を広め、子どもの肥満を防止し、生活習慣病を予防するのが目標です。目標に向け、栄養素を学ぶために毎日弁当を作っています。一日に必要な食品を偏りなく入れるのは大変ですが、自己の健康管理にもつながるので充実しています。

平高 LIFE

平高生活を送る生徒を紹介！



ソフトテニス部
田村 優佳さん

(3年:西根一中出身)



大好きなソフトテニスに3年間自分が納得するまで打ち込みました(写真左)