

詰め込んだ感謝の心を先生に

3年間の集大成「感謝のおもてなし弁当」を贈る

家政科学科の3年生9人は1月23日、お世話になった3年の先生へ心を含めて「感謝のおもてなし弁当」を贈りました。

仕込み作業を前日に行った上で、1時間目から調理を開始。生徒たちが心を含めて丁寧に準備したお弁当には、市特産のバジルや杜仲茶ポークを使用した「バジル香るピーマンの肉詰め」や、食物調理技術検定で何度も練習した茶碗蒸しをアレンジしたメニューなど8品が盛り付けられ、彩り豊かな文句なしの仕上がりになりました。



彩り鮮やかに盛りつけられた「感謝のおもてなし弁当」

感謝のメニュー

- ・魚介の旨味パエリア
- ・バジル香るピーマンの肉詰め
- ・かにクリームコロッケ
- ・いきなりおいなりさん
- ・デリ風ポテトサラダ
- ・八幡平特産キッシュ
- ・洋風茶碗蒸し
- ・岩ぞら焼き



感謝の言葉とともに、先生(右)にお弁当を贈った生徒

「おいしい」「こんなに作れるようになったんだ」と感心しながら一品一品を味わった先生たちは、3年間の成長の証に胸がいっぱいになった様子で、温かく指導し続けた先生への、何よりの恩返しとなりました。

「白銀の教室」スキー授業を今年も

本校の特色の1つで、毎年恒例のスキー授業が、各学年2日間の日程で1月下旬に行われました。技術レベルに応じて班分けされた生徒たちは、インストラクターの丁寧な指導を受け、充実したスキー授業を終えることができました。



寒波が襲来するなか、生徒は元気にスキー授業に臨みました

食物調理技術検定1級合格を目指し、学んだ技術を自宅での料理にも生かし、腕を磨いています。また、家庭クラブでは、紫根染しこんぞめに一生懸命取り組み、活動の成果を盛岡地区代表として家庭クラブ研究発表大会の県大会で発表することができました。ほかにも地域資源活用授業では、市の特産品を取り入れたスープ

平高で頑張っていること

通学しやすいことと、食物調理技術検定の資格を取得し、実践的な調理技術を身に付けたいと考えて平高を希望しました。

平高入学の理由・当初の目標



ものづくりへの探究心をさらに深めていきたいです

家庭クラブ 書記

川倉 優花 さん

(家政科学科2年・巻堀中出身)

将来の夢、進路

企業見学や実習を通して、学んだ知識や技術を実際の現場で生かす楽しさや、やりがいを感じました。

将来は、ホテルでの接客や食品に関わる仕事に就きたいと考えています。3年生になったら、家政科学科の授業で扱うさまざまなことに積極的に挑戦し、進路実現に向けた力をさらに高めていきたいです。

平高で成長した自分

中学までは人前で発表することに自信が持てず、避けてしまうことも多くありました。高校では、さまざまな大会で発表する機会をいただき、挑戦する気持ちが育ちました。勉強だけでは得られない大きな成長と貴重な経験を重ねることができています。



食物調理技術検定準1級実技試験に臨む川倉さん

