

## フードデザインの外部講師授業の様子

6月25日(水)

### 外部講師授業「西洋料理 スパゲッティ サルサ トンノ」

群馬調理師専門学校 小野 勝先生を外部講師として招いた授業が実施されました。対象の生徒は、選択科目「フードデザイン」を受講している18名。洋食調理の基本から、食材の知識、環境への配慮などの幅広い内容を楽しくわかりやすく教えていただきました。また、実習助手の先生や本校の卒業生3名を含む専門学校の生徒の皆さんにも一緒に調理指導していただきました。本格的な味わいのパスタを、短時間で作ることができて大満足の1時間でした。



7月9日(水)

### 外部講師授業「日本料理 冷やし鉢」

群馬調理師専門学校 恩田 雅弘 先生を外部講師として招いた授業が実施されました。対象の生徒は、選択科目「フードデザイン」を受講している18名。日本料理での食材の扱い方を丁寧に教えていただき、キュウリの飾り切りに挑戦しました。調理中にだし汁を味見した生徒は、「旨い！」と和食の美味

しさに感動していました。季節感のある食材と彩りよい盛りつけなど、日本料理の美しさや奥深さを感じられた1時間でした。



---

## ●保育実習の様子

6月26日(木)

家庭科の授業で保育実習に行きました。授業で事前に保育者の意義について学習し、待ちに待った実習です。今年度の参加生徒は「子どもの発達と保育」の授業を選択している29名でした。受け入れ先は、社会福祉法人愛育会「おじま第一保育園」「おじま第二保育園」です。笑顔いっぱいの保育実習でした。

### 【生徒の感想】（抜粋）

- ・手洗いの手伝いや、ごはんを食べさせたりと、最初はとまどいでしたがとても楽しかったです。貴重な体験をありがとうございました。
- ・幼児の様子や幼児全体をまとめる先生方の大変さがよくわかりました。
- ・園児達の方から積極的に声をかけてもらえて私の方が楽しませてもらいました。本当にお世話になりました。



