

総合学科だより

食文化系列 キッチンラボ完成!

小池先生による記念公開授業



キッチンラボで調理実演をする小池浩司先生

今年度新たに設置された食文化系列の授業が、来年度から本格的に実施されるのを前に、待望の調理実習室「キッチンラボ」が完成しました。

十月十六日(水)には、「こけら落とし」として、本校の卒業生で、大阪あべの辻調理専門学校教授 小池浩司先生による記念公開



牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

授業を、多くのご来賓をお招きし、行いました。総合学科一年生の生徒は、スライドを使った講義を受けながら、牛ほほ肉の赤ワイン煮込みを試食しました。あまりのおいしさに会場全体が笑顔につつまれました。

【生徒の感想】

実際目の前で調理をしているところを見て、色々考えながら調理をしていることが分かりました。味だけでなく見た目にもこだわり、食べる人のことを考えて工夫をしており、思いやりがありました。その工夫が大切だということが分かりました。



肉にソースがしみ込み、おいしかったです。

海と雪のコラボレーション2019

鳥羽高校との夏の交流会

八月四日(日)、五日(月)、総合学科観光ビジネス系列がある三重県立鳥羽高校との交流会があり、本校から観光産業系列の三年生女子が鳥羽市相差(おうさつ)町を訪れました。

鳥羽高校生徒の案内で、博物館や資料館を見学し、海女や海などについて学びました。今度の冬には、鳥羽高校生を招き、下呂で交流する予定です。



清風祭で活躍

九月三日(火)、四日(水)、益田清風高校の文化祭「清風祭」が開催され、介護コース生徒による清風サロン(喫茶室)の開設、地域老人への展示案内、保育コース生徒によるこども園児への展示案内、観光産業系列生徒による物販など、総合学科の生徒が活躍しました。



みなみこども園の園児を招待しました。

トウモロコシ栽培

観光産業系列三年生は、今年も、トウモロコシ栽培に取り組んでます。萩原町内で借りた畑で栽培してきたトウモロコシも、七月には大きく実り、みんなで収穫、毎週金曜日に開催される天領朝市などで販売しました。



益田清風高校

オープンキャンパスと一日入学



オープンキャンパスでの説明の様子



一日入学 保育系列の模擬授業



一日入学 福祉系列の介護実習 模擬授業



一日入学 キッチンラボの見学

七月二十六日(金)に行われた益田清風高校オープンキャンパスでは、6名の三年生が総合学科の説明をしました。
十月三日(木)の中学生一日入学では、各系列の模擬授業や先輩と語る会で、三年生を中心に多くの総合学科生徒が案内や説明で活躍しました。



一日入学 先輩と語る会の様子

「総合学科だより」は学校ホームページでもみられます。

URL : <http://school.gifu-net.ed.jp/mseifu-hs/> → 「学科紹介」 → 「総合学科」 → 「総合学科だより」