

令和2年度

岐阜県立大垣桜高等学校

卒業研究作品発表会

かがや

# 桜耀く

生活文化科  
福祉科  
服飾デザイン科  
食物科

令和3年1月19日(火)  
大垣市民会館



【タイムスケジュール】

	受付開始	オープニング・発表
福祉科・食物科	10:05	10:35~11:10
生活文化科	12:50	13:20~14:00
服飾デザイン科	15:20	15:50~16:30

ごあいさつ

大垣桜高等学校卒業研究作品発表会を今年度も開催できますことは、ひとえに日ごろからご指導とご支援をいただいておりますすべての皆様方のおかげと、心から感謝とお礼を申し上げます。

大垣桜高校は、服飾デザイン科、食物科、生活文化科、福祉科の4科を設置する家庭と福祉の専門高校です。今年度創立73年を迎え、家庭と福祉の分野で活躍する人材を育成するため、4科それぞれが特色ある教育活動を展開しています。高度な専門的知識と技術を習得するとともに、数々のコンクールや資格取得に向けて積極的に挑戦し、知恵、技、感性、そして心を磨いてきました。生徒たちは制限された学習環境の中で、学びの歩みを止めることなく、実施可能な内容と方法を工夫しながら研究活動を進めてきました。ここに4科合同の発表会を開催し、3年間の学習成果の集大成としてご披露できますことは大きな喜びです。

さて、今年度のテーマは「桜耀く」です。大垣桜高校で学び培った力を成長の糧として一人一人が耀く、生徒の力を結集して仲間と共に耀く、地域社会でその力を発揮してさらに耀くという思いを込めています。生徒の耀く姿を受け止めていただき、希望に満ちた耀く未来に向かって歩み出す姿をどうぞご覧ください。

今後とも一層のご指導とご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

令和3年1月19日  
岐阜県立大垣桜高等学校長 猿井 久美子



服飾デザイン科

コンセプト  
新星を意味する「NOVA」  
わたしたち一人一人が新星となり、世の中にあふれる差別や偏見、固定概念を捨て、自分をさらけ出し、自由な世界で生きたいという想いを込めました。

未踏

Mandatum

Mirage

Contalgy

ATTRACTIVE

Feminism

Asymmetry

Curvingroad

渾淆

MERGE

Dazzling

Alba

# 福祉科

## 「輝石」 ～3年間の学習の軌跡～



【調査・報告】



～福祉の歴史の変遷～



～介護従事者の自己管理～



【実践・習得】



～自己表現力の育成～

【手話ミュージカル上演】



【制作】遊び文字アート



～思いや心を伝える手段～

紙衣アート



## 私たちが創る福祉社会

夢

希望



～1人1人がいつまでも輝く

福祉社会を私たちが支えます～



# 食物科

## 「Resplendir ～光り耀く～」

西洋料理: Ciel-空-



Trois varié Hors-d'œuvre (個の賞 前菜三種)  
Coca espagnole aux poivrons rouge et aux anchois  
アンチョビと赤パプリカのココ  
Timbale moussé dipintaris japonais komatsuna  
小松菜のムース  
Milles feuilles de pomme de terre  
じゃがいものミルフィーユ

La soupe (スープ)  
Potage Potirou choux de saumon  
大葉のポタージュ サーマンシュエ添え

Poissons Crustacés et Coquillages(魚料理)  
Pâté de AYU sauce mayon  
鮎の pâté 花火スタイル

Viande(肉料理)  
Filet de boeuf steak  
キョーレ肉のステーキ

Dessert(デザート)  
Fromage et chocolat Jure de thé  
フロマージュとチョコレートのパワ 紅茶ジュレ

日本料理: ～春光～



◆ 前菜  
お通し 天ぷら 刺身 煮物 揚げ物 漬物 湯葉 味噌汁  
お通し 天ぷら 刺身 煮物 揚げ物 漬物 湯葉 味噌汁  
お通し 天ぷら 刺身 煮物 揚げ物 漬物 湯葉 味噌汁

◆ 魚料理  
お通し 天ぷら 刺身 煮物 揚げ物 漬物 湯葉 味噌汁  
お通し 天ぷら 刺身 煮物 揚げ物 漬物 湯葉 味噌汁

◆ 肉料理  
お通し 天ぷら 刺身 煮物 揚げ物 漬物 湯葉 味噌汁  
お通し 天ぷら 刺身 煮物 揚げ物 漬物 湯葉 味噌汁

◆ 揚げ物  
お通し 天ぷら 刺身 煮物 揚げ物 漬物 湯葉 味噌汁  
お通し 天ぷら 刺身 煮物 揚げ物 漬物 湯葉 味噌汁

◆ 煮物  
お通し 天ぷら 刺身 煮物 揚げ物 漬物 湯葉 味噌汁  
お通し 天ぷら 刺身 煮物 揚げ物 漬物 湯葉 味噌汁

◆ 揚げ物  
お通し 天ぷら 刺身 煮物 揚げ物 漬物 湯葉 味噌汁  
お通し 天ぷら 刺身 煮物 揚げ物 漬物 湯葉 味噌汁

◆ 煮物  
お通し 天ぷら 刺身 煮物 揚げ物 漬物 湯葉 味噌汁  
お通し 天ぷら 刺身 煮物 揚げ物 漬物 湯葉 味噌汁

製菓: Color-色-



今 食産業界に求められている その場限りではない 持続可能な食生活とは…  
明るく、輝く未来のために私たちにできることは何か…  
これまで見守り、導き、応援してくださった方へ  
感謝の料理「Resplendir-光り耀く-」を披露します

# 生活文化科

## 「虹架」

ファッションコース 地域の伝統文化を「受け継ぐ」



食生活コース 地元企業と連携した健康弁当の開発



保育コース 子どもと楽しむ玩具の提案と造形表現

