



碧空

校訓 敬愛 創造

第76号

令和 4年 7月 8日 発行

北海道三笠高等学校

〒068-2107

三笠市若草町397番地

電話 01267-4-2200

FAX 01267-2-6365



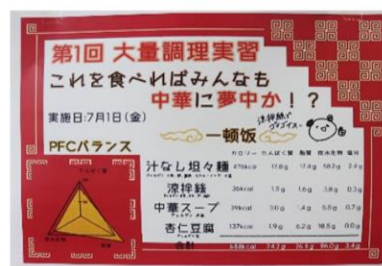
9期生

大量調理実習を実施！



7月1日(金)第1回大量調理実習が9期生調理師コースの生徒によって行われました。今回のメニューは中華で「汁なし担々麺・凉拌絲・中華スープ・杏仁豆腐」の4品でした。

ポスターを担当した掛村さんに工夫した点を聞いてみると「見てくれる人に文字がはっきりわかるように、字体や色、配置などに気をつけました。また明るい気分になってもらえるように仕上げました。」と教えてくれました。それでは当日の様子を少しご紹介します。



◀ こちらは9期生が調理している様子です。今回は残念ながら衛生上の観点からこれ以上近づいて撮影することが出来ませんでした。皆さん、集中して作業に当たっています。

出来上がった料理は並べられ、配膳しやすいように位置を確認します。アレルギー対応もしているので間違いがあってはいけません。➡



↑ こちらは今回のメニューです。好みによって辛さのあるソースをかけていただきました。「ごちそうさまでした！」



生徒も講師の先生も校長先生もごちそうになりました。↑



◀ 今回のメニュー紹介は放送を使って行いました。紹介の担当者は細田さんと福田さんでした。9期生の皆さん、お疲れ様でした！！

進路講話



6月29日(水)、1年生を対象とした進路講話を行いました。今回は三笠市の床岡ファームから床岡達也様をお迎えし、生産者としての考え方、社会人として必要な能力や職業人として働くことの大切さを学ばせていただきました。講演会の後はグループに分かれ、ディスカッションを行いました。



真剣に話を聞く生徒達



クラスを代表して、感謝の気持ちを伝える須田君

濱埜沙和さんの感想

講話を聞いて、メンタルの強さと諦めない心があれば大丈夫なのだと思います。私も強く生きたいと感じました。辛い過去を乗り越えて生きている床岡さんのようになりたいと感じました。諦めない強さの大切さを学びました。



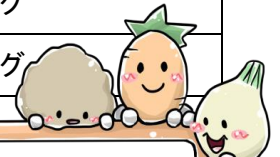
講話を聞いてからグループディスカッションを行いました。1グループの構成は4~5人です。いろいろな意見を出し合いながら考えを深めました。

グループディスカッションで話し合われたこと
大澤瞳衣さん 佐藤花梨さん
渋谷二美さん 松澤涼華さん

グループでまとまった4つの必要な力も大切だけど、1つのことだけを考えて少しの経験しか出来ないより、広い視野の中からやりたいことを探し出し、それを自ら行動に移すことが1番大切だということに気づくことが出来ました。

今後の行事予定

7/10	日	すしわたなべ特別講習会(調理部)
11	月	薬物乱用防止教室(全学年)
12	火	学校祭りハーサル(放課後)
13	水	学校祭りハーサル(放課後)
14	木	学校祭りハーサル(放課後)
15	金	学校祭
19	火	金融セミナー(3年現社)
23	土	スクーリング
24	日	スクーリング
25	月	大掃除
26	火	夏季休業開始(~8月15日) 食物調理技術検定1級実技
27	水	食物調理技術検定1級実技 スクーリング 学校評議員会 15:00~
28	木	スクーリング
29	金	スクーリング



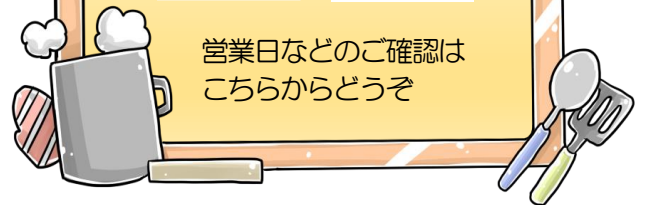
製菓部
Instagram



調理部
Facebook



営業日などのご確認はこちらからどうぞ



次号は7月下旬に発行します。