



収穫した野菜を使った料理を作ろう！



生活科学科3年生が、本校で収穫したじゃがいもを用いて、各コースで以下のテーマのようにメニューを考え、調理実習を行いました。また、園芸工学科から規格外野菜を提供していただき、それも使用しました。

調理：揚げ物3品（アレルギー対応1品）

福祉：煮物（2種）・スープ（高齢者向け）

保育：おやつ2品（子ども向け）



クロックや肉じゃが、いもちなどのメニューが勢揃い！大人数向けの調理で気をつけなければならないことや、スーパーなどで見かける野菜の形とは異なる、規格外野菜でもちゃんとおいしい料理が作れることなどが学べたと思います。

また、「春」をテーマにしたランチョンマットと招待状を手作りし、これまでにお世話になった先生方を招待し、一緒に試食も行いました^^

このように、生活科学科では多くの実習を通し、家庭科と農業の知識や技術を学びます！興味を持ったそこのあなた！一緒に生活科学科で学びませんか？