

# 牛津高きわやか新聞

発行：佐賀県立牛津高等学校

〒849-0303 佐賀県小城市牛津町牛津274

ボランティア活動

## 2年生インターシップ° 学年発表会

2年生

9月25日(水) 2年生が4月から学習を始め、夏休みに実習を行ったインターシップ°についての学年発表会が行われました。

各クラスから代表が1グループずつ選出され、全体の前で堂々と発表しました。

- 1組『牛津ルーテルこども園』
- 2組『チャイルド佐賀工場』
- 3組『村岡屋』
- 4組『順天堂病院』

## さがを誇りに思う教育推進事業

9月25日(水) 今年度の『さがを誇りに思う教育推進事業』の一環で講演会が行われました。講師は佐賀県庁文化課の主査 石井亜希子様でした。世界遺産『明治日本の産業革命遺産 製鉄・鉄鋼、造船、石炭産業』のひとつである『三重津海軍所跡』の世界遺産としての価値や佐賀の偉人・偉業について話されました。1時間に及ぶ講演でしたが、生徒の皆さんは熱心に聞き入っていました。全員に資料も配布され、郷土についての有意義な学習ができました。



## オリーブまつり

10月26日(土)に牛尾山で「オリーブまつり2019」を開催しました。

牛尾山の生産物を使用した牛津高校の商品販売や、ピザ焼き体験、オリーブのリース作りなどを行いました。この他にもポニー乗馬体験だけでなく、なんと大きなサラブレッドの乗馬体験も行いました。良いお天気にも恵まれ、多くのお客様に会場いただき賑わいました。ご来場ありがとうございました。



## みそつき実習

10月11日(金) 生活経営科3年39名は科目「フードデザイン」の実習の一環として「みそつき」に取り組みました。本科卒業生でもある ふるさと先生 にご指導いただき、大豆について紙芝居で学んだ後、ついたみそは約35kg! 3か月熟成させ、調理実習に使用したり、自宅に持ち帰ったりする予定です。この経験を保育教諭や介護士になった時に活かしてくれることを期待しています。

生活経営科



## フードデザイン科 和菓子講習②

9月26日(木) フードデザイン科2年で和菓子講習の2回目の授業が行われました。今回は栗饅頭を作りました。外部講師として村岡総本舗の岩永様にご指導いただきました。



## そばうち実習

10月3日(木) 食品調理科1年生のそば打ちの実習授業が行われました。鹿島市の小柳様にご指導をお願いしました。この授業は商品を店舗で販売するためにはどのようなことが大切なのかを総合的に学ぶことを目的に計画された授業の一部として行われています。今回の授業は技術の習得はもちろんですが、原価について知ることにも目的に実施しています。そば打ちは初めての経験で、特に水分量の調整が難しかったようでした。また、9日(水)には実際に店舗に出かけ、商品の提供の現場での調査を行いマーケティングの視点からの学習を進めてゆく計画になっています。



## 集団給食 4回目

今日のテーマは『実りの秋』季節を意識した秋らしい献立でした。テーブルには本物の栗の実が置かれ、ランチョンマットと箸袋はもみじのデザインで季節感たっぷりでした。

## 5回目

今回は秋の佐賀をイメージした部屋のしつらえになっていました。佐賀の秋の空を彩るバルーンや唐津くんち、佐賀が世界に誇る有田焼の展示などの工夫が凝らされ、佐賀の良さを改めて感じさせてくれる内容になっていました。



## 技能五輪全国大会 結団式

第57回技能五輪・アビリンピック全国大会の結団式が行われ、本校の食品調理科3年 滝 崇磨くんが参加しました。佐賀県庁で山口知事からの激励を受け、佐賀県代表として実力を発揮することを誓いました。大会は愛知県名古屋市で11月15日に開会式、16日~17日に競技が行われます。滝くんは日本料理部門で規定の3品を時間内に調理します。応援をよろしくお願いします。

食品調理科