

牛津高さわやか新聞

2学期に入り、授業では新たな取り組みが始まっているようです。どんなことを行っているのか、一緒に覗いてみましょう！



学校・各学科の取り組みについては、ホームページをご覧ください。

★QRコードはこちら！⇒⇒⇒



生活経営科

1年生

生活経営科1年の「生活文化」の授業では、毎週、外部講師の先生にお越しいただいています。2学期は訪問とおもてなしについて学んでいます。この日の授業は実際に茶葉を使ってお茶を入れ、お茶とお菓子のいただき方についても学びました。次回は運び方について学びます。練習の成果を生かして、文化祭では煎茶接待をしますので、ぜひお越しください！



服飾デザイン科

2年生

服飾デザイン科2年生「ファッションデザイン」の授業では、染色が学べます。外部講師の先生をお招きし、草木染めやデザインの基礎を教わり、染め終えた作品は、文化祭などで販売する商品に仕上げます。今年度もきれいに仕上がりに、生徒も喜んでいる様子でした。



食品調理科

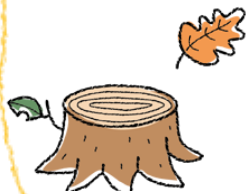
1年生

1年生は入学後、包丁研ぎ・胡瓜や葱の切り方・桂むき・薄焼き卵などを学んできました。2学期は魚の3枚おろしを学びはじめました。初めて扱う魚に戸惑いながら練習をしています。今後さらに皮引き・刺身の引き方を学びます。1学期に習得した大根のけんを合わせて美しく皿に盛りつけるまで極めていきます。



3年生

生活経営科生活科学類型3年は、音楽劇を制作しています。文化庁主催事業である文化芸術による子供育成推進事業の一環として外部講師をお招きし、2学期からは本格的に演技の指導が始まりました。文化祭で音楽劇を披露します。どんな劇になるのか、お楽しみに！



服飾デザイン科3年生「ファッション造形」の授業では、12月に行われるファッションショーで披露する洋服を主に作っています。服飾デザイン科に入学した生徒はみな、このファッションショーを憧れとし、学び続け、より素晴らしい作品になるよう、日々頑張っています。



3年生

総合調理実習は食品調理科の3学年の生徒と職員分160食以上の大量調理を行っています。スピード・正確性・効率性を意識しながら限られた時間内で調理し、盛り付けに取り組みんでいます。また職員への接客・食環境作りなど、楽しめる工夫も行っています。

