



山口調理製菓専門学校長 須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ 休業あけ

一ヶ月間の夏季休業が終了しました。この22日から学生たちは通常通りの登校です。前期は9月末までありますが、開始の日には「始業式の話」をしました。少しでも密にならないよう、3クラス別々に同じ内容のことを伝えて廻りました。コロナの感染が広がっていますので残念ながら、全員集合!というわけにはいきませんでした。また新しい気持ちで座学や実習に「こつこつと取り組みましょう。」(折々のことばからの引用、たより34号参照)というふうに話しました。

製菓衛生師科



調理師科2年



「アジのお造り」

「カレイの姿揚げ」



鰻のけんちん蒸し、冬瓜と鶏団子のトマトソース、グラタン風サザエのつぼ焼き

調理師科1年コース

また、現在全国的にコロナの感染者数が増加しています。山口県及び本校も例外ではなく、何人かの陽性者が始めています。誰がいつどこで感染してしまうか分からない状況です。手洗い・消毒など基本的な対応策を今一度確認・実行し、校内でのクラスター発生だけは防ぎましょうと伝えました。限りある1年間の学びです。休校になってしまえばその分冬期休業や3月に入っても登校して授業実施をせざるを得なく場合があります。自分自身の生活に不利益を被ることになりますね。これは避けたい!

○ 自校自費 〰〰〰〰〰〰〰〰〰〰〰〰〰〰〰〰 お休み 今回の植物 : お休み