



YIC 調理製菓専門学校長 須内章雅  
Sunouchi Akimasa

## ○ 食育

15日(土)に小学生親子を対象にした食育教室を開催しました。当初は16組の定員で募集をしたのですが希望者が多数になり、できるだけ受け入れようと二倍の32組で行いました。私ははじめのあいさつで「本校の学生は1年間で900時間以上の授業を受けます。今日は2~3時間の学びですが、これをきっかけにして食への興味・関心を少しでも深めてもらえたら嬉しいです。」というようなことを話しました。次に食育講話で小麦粉の話です。強力粉を強力粉と読んだ小学生もいたことでしょう。“授業”はポイントを押さえて短時間で済ませました。

親子実習ではロールケーキの作成です。泡立てるには力が必要で苦勞もしましたが、みんな楽しそうに取り組んでいました。ロールする作業では緊張!という場面も見られました。



自分で作ったケーキは市販のものよりも形の面では劣るかも知れませんが、味の面では決して負けない、より美味しく感じたことだろうと思います。また、果物がより一層味を引き立ててくれました。

今回の催しでは調理師科から13名、製菓衛生師科から3名の学生がお手伝いをしてくれました。数社から取材がありましたが、社会人入学の学生が「リスクリング」の関係からのインタビューを受けていました。

調理師科は以前全員紹介済みですので、  
今回は製菓衛生師科の3名のみ紹介します。



## ○ 自校自賛

上記の通り