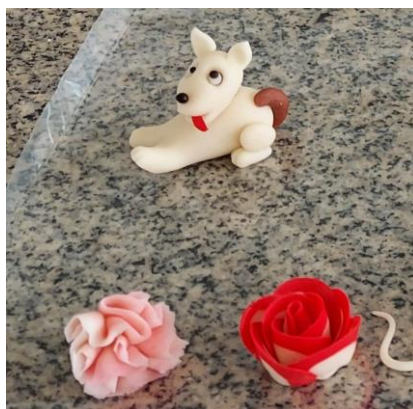




○ マジパン

先日製菓衛生師科では、砂田先生からマジパンを教えていただきました。主に飾って楽しむものですが、食べられる材料を使って制作します。1年コースのため、この技法を究めて芸術的な作品を作るところまではできにくいですが、今回の授業により興味がわいて将来作り続ける人がいるかもしれません。今回は基礎技法でした。しかし基礎基本は何事においても大切な土台です。しっかり身につけることができたでしょうか。私にとっては小麦粉粘土を使った孫との造形遊びに役立ちそうです。



○ 東京研修

製菓衛生師科の中で希望する学生12名と引率の教員2名が11月31日から三日間研修に行きました。ジャパンケーキショウの見学や東京製菓学校への訪問など充実した内容を体験してきました。途中ハロウィンイベントの日と重なりましたが特にトラブルなく無事に帰ってきました。学生たちは多くの刺激を受けたであろうと想像します。この紙面では詳細は省略します。本校のHPなどをご覧ください。

○ グルメピック

山口校の予選会場は京都でした。結果をお知らせしますと、残念でしたが入賞して全国大会へという夢はかないませんでした。しかし技術だけでなく、入賞者の取組への姿勢や身のこなし、礼儀作法などを目の当たりにして、大きな表現で言えばこれからの生き方についても考えることができたのではないかと想像します。これらも一つの財産です。ずっと忘れないでいてほしいと思います。また、そういった会場の雰囲気などをクラスメートたちに伝えてくれれば学校自体もまた少し前進することでしょう。

○ 自校自賛

今回の植物：イヌタデ

いわゆる“雑草”として扱われてしまう植物ですが、どの草にも名称があります。調べてみて分かりました。名前が分かると一つの「個」として尊重する気持ちになりました。

