

# 食育実践科通信

花咲徳栄高等学校

<http://www.hanasakitokuharu-h.info/>  
入試広報センター 0480-65-8185



## 食育実践科とは？

**調理師免許取得**はもちろんのこと、正しい「食」の知識を身につけ、「食」を選択する力を養います。「食育」を通して、健全な食生活を実践することができます。調理に関しても心配いりません。専門調理師が基礎から応用まで丁寧に指導し、社会で活躍できる「食のスペシャリスト」を育成します。

check

## 説明会

日程	時間	定員
7/31 (日)	9:30~11:30	60名
8/20 (土)	9:30~11:30	60名
8/28 (日)	9:30~11:30	60名

興味のある人は  
まず、説明会に  
行ってみよう♪



### <内容>

- \*食育実践科について具体的な説明
- \*本校生徒の授業風景を見学
- \*本校生徒が作った料理を試食
- \*個別相談

お申込みはインターネット予約です。  
本校のHPよりアクセスできます。

6月より申込み開始！！

## 体験学習

日程	時間	定員
9/10 (土)	9:00~11:30	30名
9/24 (土)	9:00~11:30	30名
10/8 (土)	9:00~11:30	30名
10/22 (土)	9:00~11:30	30名
10/29 (土)	9:00~11:30	30名
11/12 (土)	9:00~11:30	30名

実際に料理を  
作ってみよう！！

- |       |       |
|-------|-------|
| <内容>  | <持ち物> |
| *実習体験 | *エプロン |
| *試食   | *三角巾  |
| *個別相談 | *ハンカチ |
|       | *上履き  |

食べることや料理を作ることが好きな皆さんにお会いできることを楽しみにしています。





# NEWS 文部科学省事業「スーパー食育スクール」に 3年連続指定校となりました！！

<昨年の取り組み>

- \*了スリートメシ
- \*スタディメシ
- \*CaFeメシ
- \*近隣小・中学校との交流授業
- \*骨密度・ヘモグロビンの測定及びアンケート調査



友達と食べる  
ご飯はおいしいね♪



加須東中学校の  
生徒と鰯のつみれ汁  
を作りました。

食育実践科の特色を活かし、地域の小・中学校との交流授業を通して、食育活動の活性化を図りました。校内では、運動部を対象にカルシウムと鉄分を強化した「了スリートメシ」、勉強を頑張りたい生徒を対象に集中力アップを目的とした「スタディメシ」を提案し、食育指導を実施しました。

仲間と一緒に食事をする事で、コミュニケーションも増え、箸やお茶碗の持ち方などのマナーを意識する生徒が増えました。

また、苦手な食材を克服しようと勇気を出してひと口「…意外とおいしい！」と食べられるようになった生徒の姿も見られました。



食育指導  
の様子

骨密度とヘモグロビンの測定では、1年前の自分の数値と比較することができ、生活習慣や食生活を見直すきっかけとなりました。

各クラスに食育実践科3年生が行き、食育指導を実施しました。カルシウムが豊富な食材や鉄を効率よく摂取する方法などを教え、食事改善を促しました。

# 食育実践科通信

花咲徳栄高等学校

<http://www.hanasakitokuharu-h.info/>  
入試広報センター 0480-65-8185



## 食育実践科とは？

**調理師免許取得**はもちろんのこと、正しい「食」の知識を身につけ、「食」を選択する力を養います。「食育」を通して、健全な食生活を実践することができます。調理に関しても心配いりません。専門調理師が基礎から応用まで丁寧に指導し、社会で活躍できる「**食のスペシャリスト**」を育成します。



**絶賛受付中!!**  
ご予約はお早めに

日程	時間	定員
7/31 (日)	9:30~11:30	60名
8/20 (土)	9:30~11:30	60名
8/28 (日)	9:30~11:30	60名

興味のある人は  
まず、説明会に  
行ってみよう♪



### <内容>

- \*食育実践科について具体的な説明
- \*本校生徒の授業風景を見学
- \*本校生徒が作った料理を試食
- \*個別相談

### <注意事項>

- ★お申込みはインターネット予約です。本校のHPよりアクセスできます。
- ★全3日程の中で、いずれか1日をお選びください。



**8/1(月)より**  
受付開始!!

日程	時間	定員
9/10 (土)	9:00~11:30	30名
9/24 (土)	9:00~11:30	30名
10/ 8 (土)	9:00~11:30	30名
10/22 (土)	9:00~11:30	30名
10/29 (土)	9:00~11:30	30名
11/12 (土)	9:00~11:30	30名

### <内容>

- \*実習体験
- \*試食
- \*個別相談

### <持ち物>

- \*エプロン
- \*三角巾 (バンダナ)
- \*ハンカチ
- \*上履き

### <注意事項>

- ★全6日程の中で、いずれか1日をお選びください。
- ★上記の説明会に参加した方もお申込みできます。
- ★スクールバスはご利用できません。

実際に料理を  
作ってみよう!!



## 校外学習に行ってきました。 ～市場見学・テーブルマナー講習会～

5月9日(月)に食育実践科2年生が**築地市場**に見学に行きました。活気ある場内の雰囲気や競りの様子を知ることができました。場外の散策では、旬の食材や名物商品を味わうことができました。

その後、**帝国ホテル**で西洋料理のテーブルマナー講習会を行いました。歴史あるホテルの雰囲気に緊張しつつも、素晴らしい料理に目を輝かせながら、楽しく食事をすることができました。



5月23日(月)食育実践科1年生が**沼津魚市場**に見学に行きました。朝3時30分に起床し、眠い目を擦りながら市場へ…。入った瞬間に競りの緊張感が伝わり、働いている人の真剣さを感じることができました。朝食には、新鮮なお刺身定食をおいしくいただきました。

次の日は、**目黒雅叙園**で日本料理のテーブルマナー講習会を行いました。日本料理の歴史や作法を学ぶとともに、旬を大切にする日本の繊細な料理に舌鼓を打ちました。素晴らしい庭園も散策することができました。



6月10日(金)食育実践科3年生が**食肉市場**に見学に行きました。枝肉に等級が付けられ、競りにかけられているところを見学しました。改めて「命をいただく」という意味を理解し、日々の食事に感謝しなければならぬと感じました。

その後、**赤坂四川飯店**で中国料理のテーブルマナー講習会を行いました。四川料理ということもあり、辛味の効いた海老千りや麻婆豆腐をいただきました。



食育実践科には、他にも様々な行事が盛り沢山♪HPで食育実践科の行事や実習風景を随時更新中!!  
今すぐチェックしてみよう。