

令和4年6月10日

お知らせ

| | |
|-----|-------------------------------------|
| 学校 | 岡山県立興陽高等学校 |
| 担当者 | 教 頭 田坂 紀子 教 諭 菅野 真実 教 諭 前田 朋子 |
| 連絡先 | 086-296-2268 |

藤田地区の一人暮らしの高齢者に手作りお菓子をお届けします！

興陽高校では毎年、家政科食物科学類型の生徒が、学習したことを生かしてメニューからパッケージまで自分たちで創作したお菓子やお弁当を、藤田地区の民生委員の皆様にご協力いただき、一人暮らしの高齢者の方にお届けしています。この取組は、平成6年度から始まり、令和3年には日本善行会表彰（社会福祉部門）を受賞しました。

今年度もコロナ禍ではありますが、感染症対策を十分に講じて調理したお菓子を、次の日程で、高齢者の方にお届けにあがります。今年度は、興陽高校農業科の生産物（卵はもちろんですが、米粉、黒大豆、小豆等）を活用することにこだわりレシピを研究しました。

興陽高校ならではのこの取組を広く周知するため、ぜひ取材にお越しく下さい！！

記

- 日 時 令和4年6月14日（火）
9：50～ 調理、袋詰め （本校第1調理室）
11：50～ 出発式 （本校玄関前）
12：00～ 各教員の引率で生徒がお菓子を宅配
- 宅配先 第1・3藤田小学校区の一人暮らしの高齢者宅35名
（受け取りを了解して下さった方のみ）
- 実習者 家政科3年 食物科学類型 19名
- 今回お届けするお菓子 別紙参照

興陽高校家政科の概要については、本校HPもご覧ください！

<http://www.koyohigh.okayama-c.ed.jp/>

蒸し暑い日が続いてい
ますが、いかがお過ごし
すか。

この度は私たちの作った
お菓子を受けとってください
り、ありがとうございます。

今回のお菓子には興陽高
校産の卵や米粉、黒大豆、小
豆を使いました。黒大豆は
昨年、私たちが苗から育て
て収穫したものを甘煮にし
ました。

今日の日を楽しみに、ひ
とつひとつ、心を込めて作
りました。ぜひ味わって
召し上がりください。

興陽高校家政科3年
食物科学類型生徒一同

かぼちやマフィン



チョコとバナナの
マーブルケーキ



桜しぐれ



米粉入り黒豆チーズケーキ



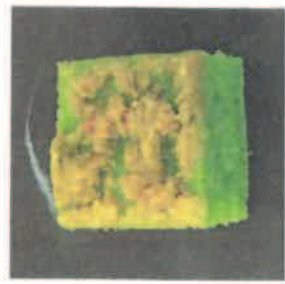
栗と甘納豆の
抹茶パウンドケーキ



紅茶フィナンシェ



小松菜ときな粉のケーキ



たまごボーロ



さつまいもマドレーヌ

