

令和5年6月9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 大道 梨衣 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。

今年度は30年目の節目であり、興陽高校農業科の生産物（卵や米粉）や家政科食物科学類型の生徒自身で育てた黒大豆を活用したり、ノンアレルギー食材にこだわったレシピの研究をしたりしました。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ださい！！

### 記

- 日 時 令和5年6月15日（木）  
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2藤田小学校区の一人暮らしの高齢者宅59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、いかがお過ごしですか。

この度は、私たちの作ったお菓子を受け取ってくださり

ありがとうございます。

毎年行ってきた宅配お菓子も地域の皆様のおかげで

今年30周年を迎えることができました。今回のお菓

子には、興陽高校産の卵や米粉、黒大豆を使いました。

黒大豆は、昨年、私たちが苗から育て、収穫したも

のを使用しています。今日の日を楽しみに一つ、

心を込めて作りました。ぜひ味わってお召し上がりくだ

さい。

興陽高校家政科3年  
食物科学類型生徒一同



米粉と豆腐の  
モチモチドーナツ



桜と抹茶の  
しっとりケーキ



黒豆の  
パウンドケーキ



抹茶とチョコチップの  
マーブルパウンド  
ケーキ



きな粉とごまの  
ホロホロクッキー



鬼饅頭



大豆かぼちゃ  
タルト



スイートポテト  
ケーキ



みそごま  
ビスコッティ