

令和6年6月19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。

今年度も、全員で協力してより良いお菓子に仕上がるよう努力しています。興陽高校農業科の生産物（卵や米粉）の活用はもちろん、素材本来の甘さを生かすことや自然な色にこだわりながらレシピの考案、研究をしました。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6年6月20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1・3藤田小学校区の一人暮らしの高齢者宅30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 13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/>



黒糖きな粉の バナナマフィン

親しみやすいきな粉と黒糖を味の主としています。
原材料に**乳、大豆、バナナ**を使用しています。



あんことかぼちゃの 蒸しケーキ

二層になっていて、二種類のおんこの味が楽しめます。
原材料に**卵、小麦**を使用しています。



さつまいもの お花まんじゅう

上にお花が咲いているのをイメージしました。
原材料に**小麦、乳、ごま**を使用しています。



よもぎ香る 春のカステラ

色々な種類の甘納豆を使った事で見た目が GOOD !
原材料に**卵、乳、大豆**を使用しています。



カボチャあん ミニどら焼き

もちもち食感と、洋菓子風のおんこが楽しめます。
原材料に**卵、乳、大豆、ごま**を使用しています。



米粉のブルーベリー スコーン

ブルーベリーの甘さとサクホロ食感がたまらない！
原材料に**乳**を使用しています。

