

☆ 8月第9学区県立高校合同説明会が行われました！

8月3日（日）サザンクス筑後で第9学区県立高校合同説明会が開催され、多くの中学生と保護者が来場されました。大ホールで開会行事が行われた後、ステージにおいて学校説明があり、福島高校からは生徒会役員生徒が中心となって、各学科の特徴をスライドを用いながら、中学生に分かりやすく説明しました。

その後、生活デザイン科各コースの授業作品の展示と商品開発製菓の販売、体験実習を行いました。体験実習では、フードデザイン「焼き菓子のラッピング体験」とファッションデザイン「くるみボタンの髪ゴム体験」の2つを企画し、参加した中学生が楽しみながら意欲的に実習に取り組み、大変好評でした。



食物調理技術検定1級の受検・審査が行われました！

7月22日（火）に食物調理技術検定1級の受検と調理審査が行われました。食物調理技術検定1級では、3年生フードデザインコースの生徒9名が「22歳兄の誕生祝い供食」を主題（指定調理はねじ梅を使った料理とカスタードプディング）として献立設定を行い、これまで一人ひとりが練習に真剣に取り組んできました。生徒達は本番の雰囲気緊張しながらも、制限時間90分内に集中して作品を完成させました。また、審査では調理工程や材料の分類などを問われ、審査員の先生方の質問に丁寧に答える姿が見られました。1級を受検した9名全員が筆記・実技試験ともに合格することが出来ました！

☆ 1級献立と調理作品の紹介 ☆ 3年1組田中舞さん（福島中学校出身）

前菜 なすとアスパラガスのソテー
生春巻き・スイートチリソース
生ハムとチーズのカプレーゼ
枝豆の冷製バタージュ
鶏もも肉のボワレ
ほうれん草とたまねぎとしめじのホワイトソース
夏野菜のビーンズサラダ
グレープフルーツソース
カスタードプディング



☆ 1級献立と調理作品の紹介 ☆ 3年1組牛嶋結衣さん（広川中学校出身）

前菜 3色トマト飴
ピーマンと海苔の和え物
茄子の生姜醤油
とうもろこしのすり流し
鰯オリーブオイルソテー
カポナータソース
小松菜の胡麻風炒め
鶏もも肉と里芋と
ほうれん草のあんかけ
カスタードプディング

