

☆ 8月第9学区県立高校合同説明会が行われました！

8月4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、ステージにおいて各学校ごとの説明があり、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。

その後の進路相談では、ギャラリーで生活デザイン科各コースの授業作品の展示と進路相談、製作体験を行いました。製作体験では、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ました。



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（月）に食物調理技術検定1級の受検と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11名が「15歳妹の誕生祝い供食」を主題（指定調理はホワイトソースを使った料理と二色ゼリー）として献立設定を行い、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分間に集中して作品を完成させました。また、審査の中では、審査員の先生方に調理工程や材料の分類などを問われ、質問の一つひとつ丁寧に答える姿が見られました。その結果、1級を受検した11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組穴見心さん（見崎中学校出身）

- サーモンとアボガドのタルタル
- エリンギとしめじのマリネ
- ミニトマトのファルシー
- 枝豆の冷製ポタージュ（※指定調理）
- 鶏もも肉のソテー
- ハニーマスタードソース
- 南瓜とヤングコーンソテー
- 海老と芋のジェノベーゼ
- ソースサラダ
- 二色ゼリー（※指定調理）



☆ 1級献立と調理作品の紹介 ☆ 3年1組田川卓磨さん（西中学校出身）

- まぐろのたたき
- アスパラガスの焼き浸し
- きのこのゆず風味マリネ
- 鱈のみそクリームスープ（※指定調理）
- 夏野菜の彩り天ぷら
- 天つゆ
- 抹茶塩
- アボガドとトマトの
- 大葉梅和え
- 二色ゼリー（※指定調理）

