

03

2017 March
VOL.79

TAKE FREE!

桜

オススメ桜スポット
information

オススメ桜スポット

しづまるWeb随時更新中! <http://www.shizumaru.jp>

しづ
まる

しづまる
SHIZUMARU

グルメ・ビューティー・求人情報満載
スクレポ『藤枝順心高等学校』

新社会人・マイカー通勤の人に
オススメ♪

I  CAR!
~車特集~

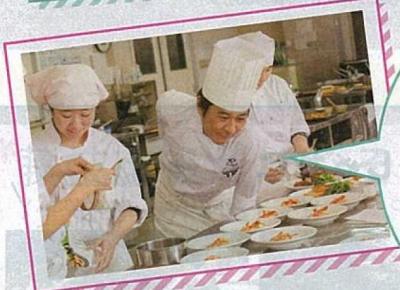
ようこそ!!! 順心へ

地元の学校を 探検レポート

School Report スクレポ!!



班ごとに分かれ手際よく進めています。



洋食講師: 中村先生のおはなし

調理は情報・分析・判断・行動・スピード+繊細さが必要であり、時間を有効に使うなど自発性も高める作業です。また、子どもを産む女性にとって“食”はさらに大事なものになり、料理は愛情の伝達方法にもなります。将来の仕事についての知識だけでなく、学びを通して女性として、人としても成長してほしいと思っています。



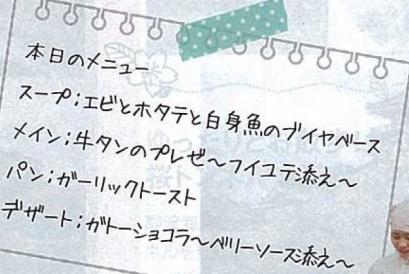
学んだ技術を披露! “調理栄養作品展”

毎年11月には学年ごとのテーマに分かれ生徒のアイデアがつまった調理作品などを展示します! あつと驚く作品も多数! 大勢の方に見ていただくので生徒も力が入ります!



藤枝順心高等学校をレポート!!

藤枝駅南口に構える順心高校は、1912年より創立し今年105年を迎える歴史のある高校。「清楚」「芳香」「忍耐」という教育目標のもと豊かな強い女性の育成を目指し、さまざまな行事、体験学習や部活に力を入れています。学科は普通科・美術造形デザイン科・調理栄養科の3つがあり、今回は調理栄養科に密着させていただきました!



調理栄養科3年生の調理実習に密着!

この日は、3年生最後の調理実習ということで
気合も十分でした!

調理栄養科の ここがスゴイ!!

MEMO 01 県内で唯一! 国家資格の「調理師免許」が取得できる!

MEMO 02 和・洋・中のプロの講師による調理実習でプロ顔負けの技術が身に付く!

MEMO 03 通調理専門学校の模擬授業や見学会でより調理師としての意識をUP!

MEMO 04 一流ホテルでの食事マナー研修で上質な味と食事作法を学べる!

MEMO 05 食品衛生や公衆衛生の授業も充実。食の安全についての知識も身に付く!



生徒さんのインタビュー

- 入学前は全く料理はできなかったけど、今は親と一緒に料理をするようになった。
- 将来は保育士を目指していますが、食でも保育につなげられることがきっとあると思うから役立てていきたい!
- 立ちっぱなしで疲れるけど、調理中は他のことを考えずに打ち込めることが楽しい
- 調理中は周りを見てサポートするなど、確認しなくともコミュニケーションが出来るようになった!



今回の取材先
学校法人藤枝学園 藤枝順心中学校・高等学校
静岡県藤枝市前島2丁目3-1
TEL: 054-635-1311

