

2021年度「ひょうごの達人」招聘事業報告

1 実施期間	2021年5月～1年（毎週木曜日）
2 実施科目	「調理」
3 対象生徒	生活科学科 2年生
4 内容	<p>講師： 兵庫県日本調理技能士会 会長 大田忠道先生 佳泉郷 井づつや 料理長 井上明彦先生 (株)琴平紅梅亭 料理長 武田利史先生 (株)文珠荘 松露亭 料理長 武本元秀先生 かんぼの宿赤穂 料理長 川原正巳先生</p> <p>日本料理の調理技術の向上を目指す。</p> <p>①家庭科技術検定1級指定調理（ねじ梅、かつら剥き等） ②基本調理（焼き物、和え物、煮物、揚げ物等） ③食材の取り扱い方：魚のさばき方（鮎、鰹、鯖、秋刀魚） ④松花堂弁当の献立 ⑤行事食（「敬老の日」のお祝いの献立等）</p>
5 写真	



2年「調理」授業風景



2年「調理」実習作品



2年「調理」：
オープンハイスクールの授業風景



2年「調理」授業風景

2021 年度「ひょうごの達人」招聘事業

1 実施期間	2021 年 9 月～1 年（毎週木曜日）
2 実施科目	「課題研究」
3 対象生徒	生活科学科 3 年生
4 内 容	<p>講師：林久子先生（元社幼稚園長）</p> <p>保育技術の向上を目指し、「課題研究」保育選択者が 1 年間指導を受けた。</p> <p>①家庭科保育技術検定 1 級取得に向けての指導</p> <p>②児童文化財の製作</p> <p>③児童文化財の表現方法について</p> <p>④地域での実践活動に向けて</p> <p>⑤こども園等での実践活動の演出について</p>
5 写 真	



市内こども園で食育劇を披露



課題研究発表で成果発表



保育技術検定 言語表現 授業風景



保育技術検定 造形表現 1 級作品