

調理室に新しく買った調理機器を使っの調理実習(生活科学3年)を見に行ってきました。買った機械はスチームコンベクションオープン(写真左)、遠赤外線温蔵庫(下段写真左)、真空包装機(下段写真右)です。本日は、中華料理ということで、シューマイと中華サラダ等を調理していました。



スチームコンベクションオープンは、従来のオープンが食材の水分を失いやすいのに対して、水分を保ちながら食材を加熱でき、うまみを逃さないことや調理時間の短縮、あらゆる加熱調理を一台でできるなどメリットが多く、難しい調理も失敗しづらいと言われています。万能調理器具を得て新しい調理器具の使い方をマスターしている最中です。できあがったシューマイは遠赤外線温蔵庫で保温。この遠赤



外線温蔵庫は料理の乾燥を抑え、芯まで温かくすることができるという優れものです。また今日は使用していませんでしたが、真空包装パックをするための機械も導入され、調理実習が進化してきました。現在密を避けるためクラスを半分に分けた実習が続いていますが、その分手際よく調理できるようになり、時間を有効に使えるようになってきています。こういった環境をフルに活用して、調理技術を磨きつつ、機械の有効な使用方法も覚え、今後活かしてほしいです。生活科学科の先生方も新しい機械が入るたびに研修を重ね、生徒たちに指導しています。今後よろしくお願ひします。

10月27日2年生LHRの時間に国際交流という事で兵庫教育大学の留学生の皆さんに来ていただき、各クラスで出身国の話をしていただきながら、交流を深めました。生徒たちの知らない国から来られた方は、母国の魅力をPRされていました。ほとんどの留学生が英語で話されるので、生徒たちも真剣に聞いていました。また、ESSの活動にもご協力いただき、先日来校されて交流を深めることができました。このような形で兵庫教育大学の留学生の皆さんも日本に馴染まれ、本校との交流を続けていただければ、生徒たちの意識も世界を認識することにつながっていくと思います。11月中旬には1年生のHRでも交流をしていただきます。よろしくお願ひします。



10月28日には、加東みらいこども園の園児たち170名が避難訓練で本校に来ました。本校のトレーニングセンターが避難場所になっており、昨年度は新型コロナの関係でできなかったのですが、2年ぶりに実施され、普段あまり広い場所に行く事がなかったので天気も良く、とても良い機会になったと園長さんも話していました。3歳児までの園児が本校の敷地内を場所の確認と散策をしていきました。



そして、北播磨2050年のライフデザインを考えるということで、北播磨地域ビジョン委員会が立ち上がり、上田兵庫北播磨県民局長をはじめ、企画部会長の兵庫教育大学田中教授、山本委員長、他の方々が本校に来られました。本校生活科学科の2、3年生が北播磨のビジョンについて考えたことをそれぞれの立場で発表し、先生方とのやり取りの中でビジョンを見出していく意見交換会でした。30年後ということではなかなかイメージしにくいのですが、だからこそそのビジョンを話したようです。例えば医療・子育て支援ロボットや高齢者の見守りシステムなどです。先日の校長会でも高校教育のビジョンを考える上で、生徒減の話があり、兵庫県下で今年の中学校卒業者は43,139人に対して小学校1年生は39,778人。平成元年の中学校卒業者が8万人を超えていることを考えると深刻な少子化です。子育てしやすい環境、生活しやすい環境を整えていくことは行政が本腰を入れていかなければ実現できません。高校生が行政と一緒に考える機会はとても大事です。貴重な時間を過ごさせていただきありがとうございます。今後ともよろしくお願ひいたします。

今後ともよろしくお願ひいたします。