

矢部高校

米粉のシフォンケーキ

食農科学科1年生19名が、12月7日、米粉料理の実習を行いました。

事前のアンケートでは、米粉を使った料理というと「給食の米粉パン」と回答している生徒がほとんどでした。コロナ渦で久しぶりの実習でしたが、講師の先生と事前打ち合わせを密にしたことで、当日はスムーズに行うことができました。

また、焼き時間を利用して、米粉と小麦粉の違いや米粉のメリット、パティシエを志したきっかけなど、講師の先生に話していただきました。

この講習会后、生徒の授業（特に実習）への意欲が高くなったように感じています。今後も生徒の意欲がわくような授業を計画し、実践していきたいと思います。



× ゆず
マーマレード



食品製造の授業で生徒が作った柚子マーマレードを使用しました。

●●●●生徒の感想●●●●

- ・初めてのお菓子作り。楽しく作ることができました。
- ・先生方が優しく分かりやすく教えてくださって、とても上手においしいものを作ることができました。
- ・米粉は手軽に使えて、様々な料理を作ることができるなど、たくさんメリットがあることが分かったので、もっと米粉が広まればいいなと感じました。
- ・家でも米粉を使って、色々な料理を作りたいと思いました。