



1 プロからラッピングの技術を学びました

1月19日（木）に本校視聴覚室にてラッピング講習会を行いました。これは、学校設定科目「生活教養」を選択している生徒32名を対象に、ラッピングの基礎的基本的な技能をプロの方から直接習得できる企画です。今回は、パルクアベニュー川徳様より講師を招聘し、「回転式（デパート包み）」という方法のラッピングを練習しました。丈夫に包むことのできる回転式の方法で、心を込めて家族へ贈るボックスティッシュカバーを丁寧に包装しました。

【生徒の感想】

- この講習会を通して贈り物を正しく綺麗にラッピングする方法を学ぶことができ、とても貴重な体験になりました。家族からは「綺麗に包めているね。」、母は「私もやってみたい。」と言っていました。
- 簡単そうだと思っていましたが、初めて体験して、とても難しいと実感しました。貴重な体験ができて良かったです。家族からは、「ラッピングの授業もあるんだね。将来に生かすことができるといいね。」と言われました。



2 プロからフランス料理の技術を学びました

1月30日（月）に2年次環境系列で学校設定科目「フードデザイン」を選択している生徒がフランス料理を学びました。講師はザ・ジャポナイズリサーチの高橋寿和シェフです。本日教えていただいた料理は、「フォカッチャ」、「鶏肉のフリカッセ」、「地元季節の野菜サラダ」の3点です。生徒は高橋シェフの説明や実演に真剣なまなざしで学んでいました。



写真上：プロのシェフの実演を見つめる生徒たち

写真左：本校の調理実習室は鏡でコンロの状況がわかるよう設計されています。



写真上：フォカッチャと鶏肉のフリカッセを同時に調理しているフードデザイン選択の生徒たち（環境系列）。

写真左：「鶏肉のフリカッセ」の完成版（ちなみにこれはシェフが実演調理した見本です。上に載っているのはニンジンの皮を揚げたものだそうです。フランス料理では、廃棄するところをなるべく少なくするなど工夫することも必要とのこと。勉強になりました。）