

# 料理部の活動方針

## 顧問 高橋礼子・高宮裕子

目 標	・グループで協力して調理する活動を通して、好ましい人間関係の形成や社会性・公共性を身につけることを目標とする。
方 針	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生徒主体の活動となるようにする。</li> <li>・調理計画から材料の算出、購入、会計簿の記帳など一連の活動を体験し、日常生活に応用できるようにする。</li> <li>・また、栄養士や調理師を目指す生徒のキャリア教育につながるように、専門学校などの外部講師からプロの視点での指導を受ける機会を作ることとする。</li> </ul>
年間計画	○ 活動場所：本校調理室
	○ 年間スケジュール
	H31. 4. 11 (木) 生徒会オリエンテーション・クッキー&マドレーヌ (9日買い出し・10日生地作り・11日加熱調理)
	H31. 4. 18 (木) 新入生歓迎実習
	5月～8月 文化祭に向けて、製菓の製作練習
	H31. 9. 14 (土) 文化祭一般公開 (13日製作・ラッピング 14日販売)
	10月～3月 生徒主導で献立作成・材料算出・買い出し・調理・会計簿整理を 輪番で体験実習する
	○ 2～3回：外部講師による調理技術の指導講習会
	予定：7月16日 (火) 10月25日 (金) 12月18日 (水)