

約100食分の給食を調理する生徒ら



後輩たちにおいしい給食を 百石高食物調理科

3年生の実習スタート

おいらせ

おいらせ町の百石高校食物調理科3年生25人が、同科の後輩たちや教職員への給食提供を持ち回りで担当する実習がこのほど始まった。生徒たちは調理だけにとどまらず、メニュー考案や食材の発注、配膳もこなす。卒業後にも生かせる総合的な力を身に付ける。

生徒たちは8人前後の班をつくり、約100食分の給食を提供する。本年度は全12回。毎回2人がチーフを務め、メニュー考案

から片付けまでの責任を負う。

この日のメニューは「鶏もも肉の西京焼き風（塩麹漬け）」や「オクラと長芋の梅おかか和え」など5品。午前11時過ぎ、教員たちの指導の下、担当の生徒たちが調理室で慌ただしく作業していた。

今回のチーフを務めた釜澤侑生さん、南華楠さんは「段取りや前日準備、作る量も多くてめっちゃ大変。後輩たちにおいしいものを食べさせたい」と話した。
(渡部雅士)