

令和7年 7月 調理クラブ活動報告

(一部抜粋して紹介します。)

①イベントで販売するためのパウンドケーキ、袋詰め。



②授業の復習×自家栽培ハーブの活用、餃子づくり



左が通常餡（ニラ入り）、右が自家栽培バジル入り餡。



ちょっと焦げたけど、バジル餃子、うまい…



こちらは皮から作った水餃子。タレもおいしい…

③7月20日”八戸ポータルミュージアムはっち”で行われた「産業高校体験フェス」に参加しました。

みそ玉づくりのワークショップ



たくさんのご参加ありがとうございました！



コックコートを着てみよう！



上手に着用できました。記念撮影！



おかげさまでパウンドケーキも完売いたしました。またアンケートにご協力下さった皆様、ありがとうございました。

④ものづくりマイスター講習会（和菓子）

講師：港むら福（八戸市）船場修氏



よろしくをお願いします。

左「水面」 右「花火」



美しい…

「花火」溝をつけています。





「水面」木枠から出します

おはぎづくり、みんなで分担。



試食。おはぎ美味しい…



船場さん、丁寧なご指導、ありがとうございました！

※7/6イオンモール下田30周年記念企画～合同学園祭～の様子につきましては後日紹介します。