



# 食と環境科

## フードクリエイティブコース

### 実習風景

Inデココンケーキ②

2024.12.5

※2年生が実習でクリスマスデコレーションケーキコンテストを実施しました。飾り付け方法などデザイン画に記入し、グループで協力してデココンケーキ作りをおこないました。2回目のコンテストなので様々なデザインのケーキが仕上がりました。



★2回目のケーキ作り工夫しました★







# 食と環境科

## フードクリエイティブコース

### 実習風景

Inデココンケーキ③

2024.12.4

※3年生が実習でクリスマスデコレーションケーキコンテストを実施しました。飾り付け方法をデザイン画に記入し、飾り付けをグループで協力しておこないました。3回目のコンテストなので創造性豊かなデザインのケーキが仕上がりました。



★最後のケーキ作り  
楽しかった★







# 食と環境科

## フードクリエイティブコース

### 実習風景

Inデココンケーキ①

2024.12.2

※1年生が実習でクリスマスデコレーションケーキコンテストを実施しました。事前にケーキのデザイン画を作成し、デザイン画の通りに飾り付けなどをおこないました。初めてのコンテストで試行錯誤しながら完成させることが出来ました。



★初めてのケーキ作り★  
☆頑張りました☆







# 食と環境科

# フードクリエイティブコース

# 実習風景

In 漁業者交流会

2024.11.8

沖縄本島で行われた沖縄県青壮年・女性漁業者交流会に、フードクリエイティブコースの3年生5名が代表で出場してきました。9月下旬のコース内課題研究中間発表会で選ばれた【まぐろ血合い味噌】班が、漁業者交流会で**漁連会長賞**を受賞しました！



沖縄県青壮年・女性漁業者  
交流会  
【 漁連会長賞 】  
おめでとうございます ☆





# 食と環境科

## フードクリエイイトコース

### 実習風景

In九州水産発表大会

2024.11.1

※長崎県で行われた九州地区水産・海洋系生徒研究発表大会に、フードクリエイイトコースの3年生3名が代表で出場してきました。9月下旬のコース内課題研究中間発表会で選ばれた【おさかなたこすみいと】班が、九州大会で**優良賞**を受賞しました！



九州地区水産・海洋系生徒研究発表大会  
★おめでと〜うございます★  
【優良賞】



# 食と環境科

## フードクリエイティブコース

### 実習風景

In南瓜ようかん

2024.9.29

3年生が実習で南瓜ようかん作りをおこないました。手際良くレシピを見ながら作りあげることが出来、校内販売も行いました。



3種類あるようかんの  
の  
南瓜ようかん作り





# 食と環境科

## フードクリエイティブコース

### 実習風景 Inしめ鯖

2024.10.24

2年生が鯖を使っての3枚卸実習をおこないました。鯖を3枚卸にし、その3枚卸を使ってしめ鯖製造をおこないました。調味液が浸みて美味しく出来上がりました。



美味しい



しめ鯖出来上がり







# 食と環境科

## フードクリエイイトコース

### 実習風景

In九州高校交流大会

2024.10.19

福岡県で行われた九州農業・水産高校交流大会に、フードクリエイイトコースの3年生2名が代表で出場してきました。九州各県の農業や水産高校と交流が出来、有意義な交流大会でした。



宮古総合実業高等学校  
 〒906-0013  
 沖縄県宮古島市平良下里280  
 生徒数：約400人  
 2003年4月に宮古農林高等学校  
 と別南高等学校が統合し今の  
 宮古総合実業になった。



九州農業・水産高校 交流会 2024



楽しい九州高校交流大会でした！





# 食と環境科

## フードクリエイティブコース

### 実習風景

In寄贈小麦粉スコーン

2024.9.30

1年生が沖縄製粉株式会社様より寄贈があった薄力粉を使用して、スコーン製造実習をおこないました。プレーンとココアの2種類を作り、実際に試食もしました!!



★ 沖縄製粉株式会社様ありがとうございました★







# 食と環境科

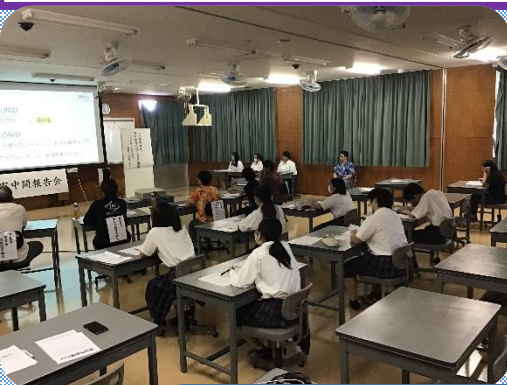
## フードクリエイティブコース

## 実習風景

In課題研究中間発表会

2024.9.24

※3年生が課題研究中間発表会をおこないました。3班に分かれ(おさかなハンバーグ)・(まぐろ血合い味噌)・(おさかなたこすみいと)で、これまでの研究内容をまとめ、地域の方々の様々な意見・感想を伺い、沖縄県青壮年女性漁業者交流大会および九州地区水産・海洋系生徒研究発表大会の代表者選考も兼ねて実施されました。



★ 3年間の集大成作品を頑張って完成させました ★







# 食と環境科

## フードクリエイティブコース

### 実習風景

In食品技能コンテスト

2024.8.22

※長崎県で行われた全国水産・海洋高等学校食品技能コンテストに、フードクリエイティブコースの3年生1名が代表で出場してきました。食に関する筆記・実技（アジの3枚おろし・背開き、中和滴定による酸度測定）で、全国から13名の生徒が競いました。その中で、**総合優勝（全国1位）**の快挙を成し遂げました！



★おめでとうございます★  
【総合優勝】  
全国水産・海洋高等学校食品技能コンテスト



中和滴定

3枚おろし  
背開き