

写真



＼学校給食センターとの連携①／

5月17日（火）

今年度は、教育魅力化の新たな取り組みとして、市内の様々な機関との連携を模索しています。

その一つとして、大田市学校給食センターと邇摩高校の連携ができないか検討する中で、農業系列で栽培した野菜や加工品を給食の食材として使ってもらうことになりました。

その第1弾として、夏ミカンマーマレードの製造工程を録画してほしいとの依頼を受けましたので、早速農業系列の授業に参加させていただきました。

マーマレードは果肉を細かく刻んで砂糖と一緒に煮込めば出来上がる程度の認識でしたが、果肉の処理は驚くほど細かな作業を要することがわかりました。

今回の授業は、下処理のところまででしたが、今後煮込む作業や瓶詰め・殺菌する作業を経て完成となります。

完成した暁には、学校給食センターに納品し、給食の調理に使用していただく予定です。

生徒には、学校給食センターへの納品や、実際に調理しておられるところを見学させていただくなどの学習ができればよいと考えています。

大田市教育魅力化コーディネーター（邇摩高校） 森本

邇摩高 HP はコチラ ⇒ <https://www.nima.ed.jp/>