



食と環境科

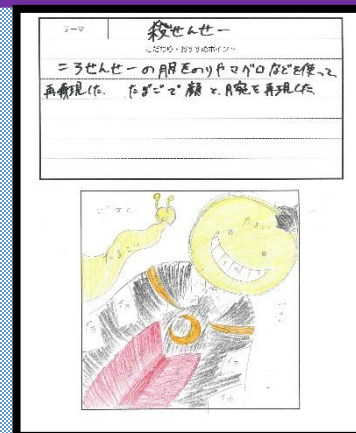
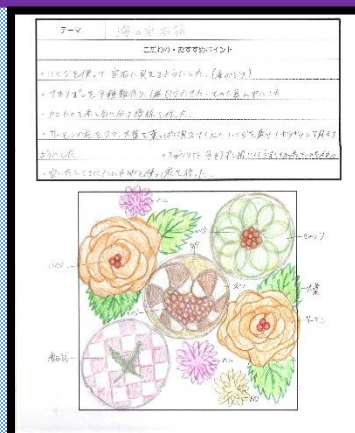
フードクリエイティブコース

実習風景

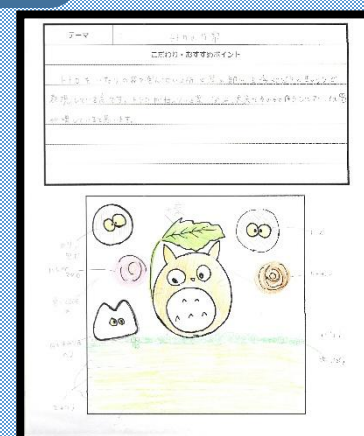
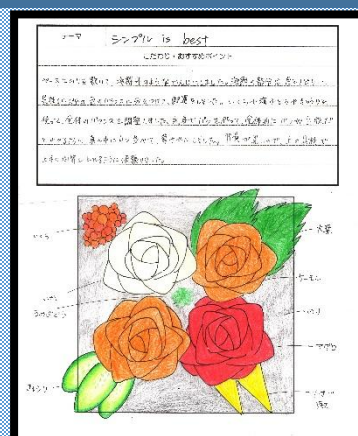
inデココン寿司表彰

2025.7.18

※フードクリエイティブコースで行った「**デコレーションコンテスト（寿司の部）**」の投票結果が出て**最優秀賞3人**と**優秀賞1人**が決定しました。1学期終業式前の食と環境科学科集会で表彰されました。今年も色々な良い作品が多数出展されました。



m(_ _)m 多数の投票ありがとうございました m(_ _)m





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景 in サンゴ観察

2025.7.14

※1年生が民間活力導入の一環で宮古島サンゴ礁ガイドのなかまたちさんを招いて、宮古島のサンゴ礁や多様な生物の生存・地域特有の生物観察会を上野地区の海岸でおこないました。色々な生き物を観察が出来良い実習になりました。



☆ 宮古島の海は綺麗で生き物が多い ☆





食と環境科

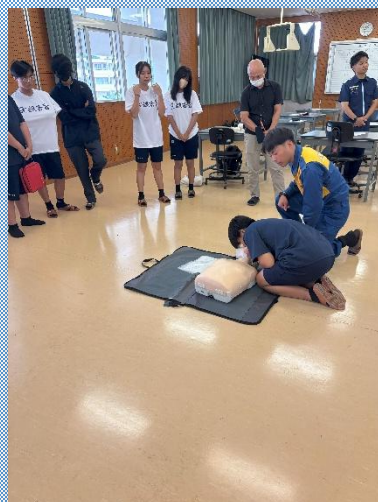
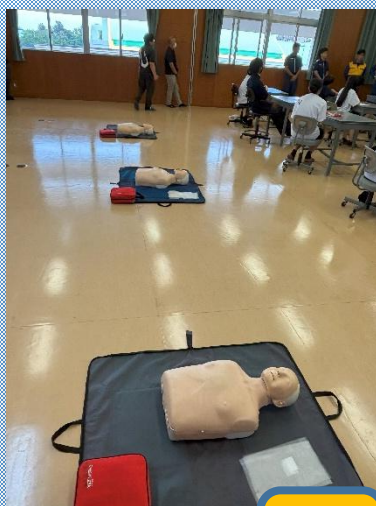
フードクリエイティブコース

実習風景

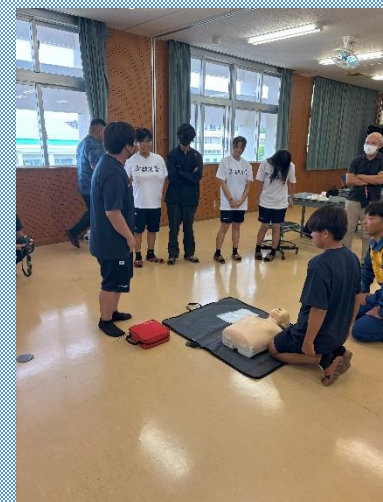
in 救命講習

2025.7.7

※1年生が実習で海上保安庁さんを招いて、救命講習をおこないました。救急救命を実習で学んで、陸や海上などあらゆる場面を想定しながら講習を受けていました。



しっかりと学びました





食と環境科 フードクリエイティブコース

実習風景

in カッター
2025.6.30

※1年生が実習で学校に有るカッターの乗船見学などをおこないました。初めて乗船するカッターだったので、漕ぐ事はせず乗る体験だけおこないました！



！初めてのカッター乗船！

！今度は漕いでみたい！





食と環境科

フードクリエイトコース

実習風景

in パウンドケーキ

2025.6.26

※ 2年生が実習でパウンドケーキ作りをおこないました。初めてのパウンドケーキ作りだったのでレシピを見ながら実習をこなし、オーブンで焼上げ美味しいパウンドケーキを製造したので校内販売も行いました。



♥ 美味しいのが出来上がりました ♥



食と環境科

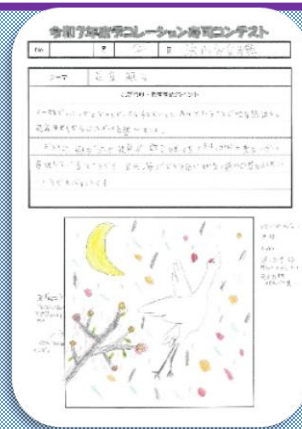
フードクリエイティブコース

実習風景

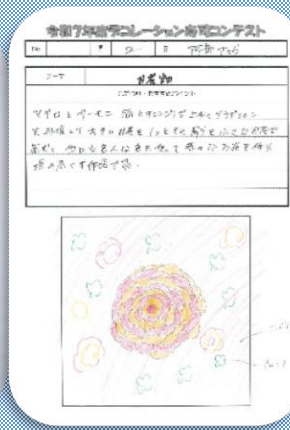
in デココン寿司②

2025.6.12

※ 2年生が実習でデコレーションコンテスト(寿司)の盛付けを前もって自分達でデザインし、それを実際に本日の実習で盛付け寿司作品を完成させました。2回目のデコレーションコンテスト(寿司)なので色々なデザインの寿司が仕上がりました。



♡♡ 個性豊かなデココン寿司が出来上がりました ♡♡





食と環境科

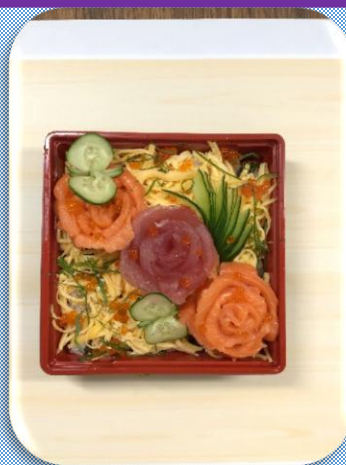
フードクリエイティブコース

実習風景

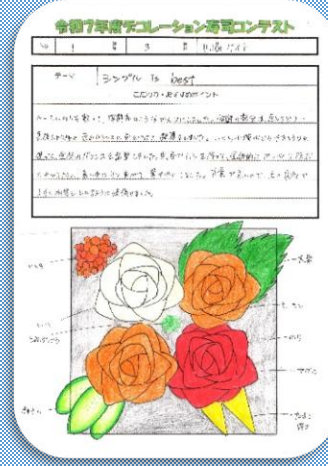
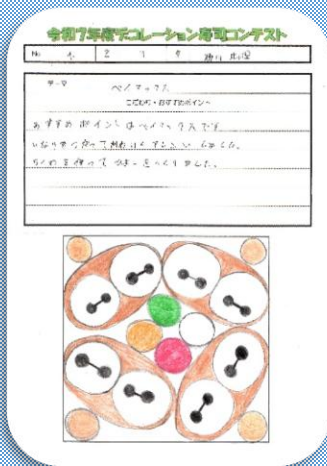
in デココン寿司③

2025.6.10

※ 3年生が実習でデコレーションコンテスト(寿司)の盛付け方を前もって自分達で考えて用紙に書き、本日の実習で実際に盛付け寿司作品を完成させました。3回目のデコレーションコンテスト(寿司)なので慣れた手付きで盛付けを完成させました。さすが3年生!!



!! 集大成のデココン寿司完成 !!





食と環境科

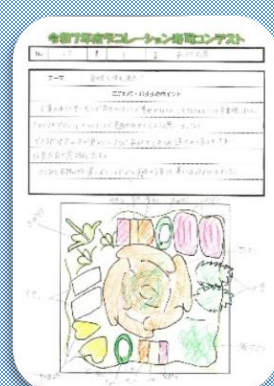
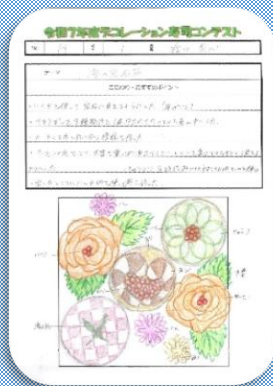
フードクリエイトコース

実習風景

in デココン寿司①

2025.6.9

※1年生が実習でデコレーションコンテスト(寿司)の盛付け方を前もって考えデザインしたのを本日の実習で実際に盛付け、寿司作品を完成させました。初めてのコンテストで試行錯誤しながらデコレーションし、完成させることが出来ました。



☆☆ 初めてのデココン寿司作り頑張りました ☆☆





食と環境科 フードクリエイティブコース

実習風景

in 給食センター見学

2025.6.6

※ 3年生がHACCP基本技能検定に関連して、平良学校給食共同調理場の施設見学をさせて頂きました。施設内の調理場や施設周辺の食材などの搬入ルートの説明を聴く事が出来て、とても有意義な施設見学が出来ました。



☆ 平良学校給食共同調理場の施設見学勉強会 ☆





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

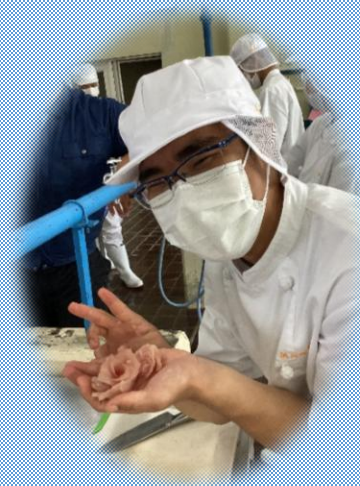
in 刺身の切り方・お花作り

2025.6.5

※2年生がデコレーションコンテスト(寿司)に向けて、マグロの刺身切りとお花作り実習をおこないました。毎年行われているデコレーションコンテスト(寿司)でのマグロを包丁で丁寧に切る技術や、盛付けに使えるお花作りをやりました。



ビンナガマグロ捌き中



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 キュウリ飾り切り

2025.6.2

※1年生が実習でデコレーションコンテスト（寿司）に向けてキュウリの飾り切りを学びました。初めてキュウリの飾り切りをする生徒も多く居た中で、上手に飾り切りを作る生徒がたくさん居ました。



キュウリの飾り切り上手に出来ました!!





食と環境科

フードクリエイトコース

実習風景

in 海神祭(ハーリー)

2025.5.30

※パイナガマビーチで開催された海神祭に、食と環境学科フードクリエイトコースと海洋科学科が参加しました。男子チーム・女子チームなどで参加し、波がある中頑張って漕ぎました！その後救命講習会も実施されました。



海神祭(ハーリー)頑張るぞ！



救命講習会も実施





食と環境科

フードクリエイトコース

実習風景

in ハーリー練習③

2025.5.27

※3年生が実習でハーリー練習をおこないました。パイナガマビーチで開催される海神祭に向けて、ハーリーをフードクリエイトコース3年生全員で練習しました。3年生は2回目の海神祭参加なので手際よくハーリーを漕いでいました。



！！ さすが3年生人数が少ないけれど手際がいい ！！





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

in マグロ搬入

2025.5.26

※ 2年生がツナ缶実習の原材料で使用するビンナガマグロを学校に搬入しました。海洋科学科の3年生が遠洋航海乗船実習中に行った、マグロ延縄調査実習で捕れたビンナガマグロを実習で学校の冷凍庫に入れツナ缶実習の準備が出来ました！



★★ 海邦丸から
ビンナガマグロ ☆★



ツナ缶実習
頑張るぞ！



食と環境科

フードクリエイトコース

実習風景

in ハーリー練習②

2025.5.22

※ 2年生が実習でハーリー練習をおこないました。パイナガマビーチで開催される海神祭に向けて、ハーリーをフードクリエイトコース2年生全員で練習しました。2年生も初めてのハーリーで転覆せずに漕ぎきることが出来ました。



皆で息を合わせてハーリー漕げました (^o^)





食と環境科

フードクリエイトコース

実習風景

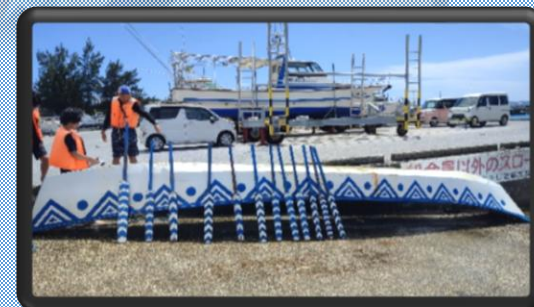
in ハーリー練習①

2025.5.19

※1年生が実習でハーリー練習をおこないました。パイナガマビーチで開催される海神祭に向けて、ハーリーをフードクリエイトコース1年生全員で頑張って練習しました。初めての練習で、転覆せずに漕ぎきることが出来ました。



初めてのハーリーやり遂げました (^_ ^)v





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

In 塩サバ&ダイビング

2025.5.15

※ 2年生が実習で2班に分かれて、（鯖三枚卸）と（ダイビング）をおこないました。前回の班を入れ替えて、校内の潜水プールでダイビングの潜り方の基礎練習を行いました。もう一班は、鯖の三枚卸実習から塩サバとして真空パックをし、校内販売をおこないました。



★ 7Mの潜水プールのダイビング楽しかった ★





食と環境科

フードクリエイトコース

実習風景

in ラッピング練習

2025.5.8

※ 2 年生が実習で、食品流通に関する実技試験として商品の「包装技術」の練習をおこないました。生徒全員、丁寧に正しい包み方を学んでいました。



！ 難しかったけど頑張りました ！





食と環境科

フードクリエイイトコース

実習風景

In ダイビング&塩サバ

2025.4.24

※ 2年生が実習で2班に分かれて、（ダイビング）と（鯖三枚卸）をおこないました。校内の潜水プールでダイビング器材の装着練習や潜り方の基礎練習を行いました。もう一班は、鯖の三枚卸実習をおこない、塩サバとして真空パックをし、校内販売をやりました。



初めての潜水プールでのダイビング練習頑張りました !!





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

in 施設見学

2025.4.21

※1年生が実習で校内の水産施設や校外の施設見学をおこないました。校内の潜水プールや校外の艇庫に泊めている船舶の構造観察をしながら隊列訓練をおこないました。



宮総には船舶が2隻有るよ！



その内の1隻を見学しました！





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

in 丸パン
2025.4.17

※ 2年生が丸パン製造の実習をおこないました。実習の中で、牛乳と上白糖でドライイーストの発酵の役割を勉強しながら、一次発酵・二次発酵の様子を観察し、オーブンで焼上げ水を使わない美味しい丸パンを製造しました。

発酵の勉強

