



食と環境科

フードクリエイトコース

実習風景

in デコレーションコンテスト(寿司の部)

2022.7.20

※フードクリエイトコースで行った「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4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。

最優秀作品



優秀作品





食と環境科 フードクリエイティブコース

実習風景

in 民活(海洋調査実習)

2022.7.11

※食と環境科1年生が民間活力導入事業の一環で、海洋調査実習をおこないました。講師に宮古島サンゴ礁ガイドのなかまたち（RISMI）の皆さんを招いて、宮古島のサンゴ礁観察や干潟の生き物の調査観察をおこないました。





食と環境科

実習風景

in カステラ製造・即売会②

フードクリエイトコース

2022.7.7

※ 2年生が実習でカステラ作りをおこないました。3回目のカステラ作りだったので手際よく実習をこなし、美味しいカステラを製造したので即売会で販売しました。カステラとマグの缶詰も販売してすぐ完売になりました。





食と環境科

フードクリエイトコース

実習風景

in 中学校体験入学

2022.7.5

※ 3年生が実習内で**中学生体験入学**の説明や**パン製造**をおこないました。島内の中学生60名を体験入学でフードクリエイト棟の加工室の施設見学やコース内容の説明・ツナマヨパン製造をおこない、食と環境科フードクリエイトコースの良さなどを伝えてくれました。





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

in 着衣泳ぎ潜水プール②

2022.7.4

※1年生が実習で着衣泳ぎを学校施設の潜水プールでおこないました。7月に予定している海洋調査実習の事前学習の一環で、今回は**ゴーグル**を装着して着衣を着たまま潜水プールに浮いて中を覗く練習をおこないました。





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

in 魚群探知機操作

2022.6.27

※ 1年生が実習で海洋科の船に乗せて貰い、**魚群探知機操作方法**などを学びました。水産海洋基礎の教科書に載っている**海の交通ルール**や**船の魚群探知機**を見ながら実際に魚釣りなどをおこないました。





食と環境科 実習風景 in 紅芋ようかん

フードクリエイトコース

2022.6.21

※ 2年生が実習で紅芋ようかん作りをおこないました。初めて作る紅芋ようかんなのでレシピを見ながら作りあげることが出来ました。校内販売も行いすぐに完売しました。





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

in デココン寿司

2022.6.20

※ 1年生が実習でデコレーション寿司コンテストの盛付け方を考えデザインし、それを実際に盛付ける実習をおこないました。初めてのコンテストで試行錯誤しながらデコレーションし、完成させることが出来ました。





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

2022.6.16

※ 2年生が実習でデコレーション寿司コンテストの盛付けを自分達でデザインし、それを実際に盛付ける実習をおこないました。2回目のコンテストなので色々なデザインの寿司が仕上がりました。





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

2022.6.14

※ 3年生が実習でデコレーション寿司コンテストの盛付け方を自分達で考えて用紙に下書きし、それを実際に盛付ける実習をおこないました。3回目のデコレーションコンテストなので慣れた手付きで時間内に盛付けを完成することが出来ました。





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

2022.6.13

※1年生が実習でデコレーション寿司コンテストに向けて**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も居ました。





食と環境科 実習風景 in 即売会

フードクリエイトコース

2022.6.10

※3年生の数名で宮古総合実業高校が月1回程度で行っている校内での**即売会**が14時～15時の1時間の間でおこなわれました。フードクリエイトコースは実習で製造した**マグロの缶詰**を販売しました。販売してすぐ完売になり、日頃の実習成果が出たような販売会になりました。





食と環境科

実習風景

in 民活(マグロ調理)

フードクリエイティブコース

2022.6.9

※2年生が民間活力導入事業の一環で、マグロ調理実習をおこないました。講師に沖縄宮古島海鮮料理レストラン海の幸の長浜さんと下地鮮魚店の下地さんを招いて、毎年行われているデコレーション寿司コンテストでのマグロを包丁で切る技術や皿に盛付け方など魚の取り扱いについて学び、魚食についての知識と技術を向上させることが出来ました。

長浜さん



下地さん



★ 盛付け完成 ★





食と環境科 フードクリエイティブコース 実習風景

in 包丁研ぎ・身なり

2022.6.6

※1年生が実習で初めて加工室に入り、加工室での身なりや施設の使い方などを学びながら、実習で使う包丁の研ぎ方を学びました。上手に包丁を研ぎ、包丁の切れがよくなりました。





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

2022.6.2

※ 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。





食と環境科 実習風景 in 着衣泳ぎ

フードクリエイトコース

2022.5.30

※1年生が実習で着衣泳ぎを学校施設の潜水プールでおこないました。7月に予定している海洋調査実習の事前学習の一環で、**着衣を着たまま潜水プールに浮く練習**をおこなったり、**救急用ロープの結び方**の練習を学んでいました。





食と環境科 実習風景 in カステラ製造

フードクリエイトコース

2022.5.24

※ 2年生が実習でカステラ作りをおこないました。2回目のカステラ作りだったので手際よくレシピ通りに実習をこなし、オーブンで焼上げ美味しいカステラを製造したので校内で販売も行いました。





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

in 救急救命講習

2022.5.16

※1年生が実習で救急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。





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景 in パン製造

2022.5.7

※ 2年生が実習でパン製造をおこないました。初めて作るパン製造なの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パンを製造しました。





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景 in 実技検定

2022.4.28

※2年生が実習でサンマを使つての**実技検定**をおこないました。サンマの3枚おろしなどの実技検定をおこない、その3枚おろしを使って**サンマのロール揚げ**を作りました。





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

in 水産施設見学

2022.4.25

※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施設に泊めている船の構造を観察をしながら**隊列訓練**をしました。





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

in もずく採取

2022.4.21

※ 2年生が磯採取・磯観察実習でもずく採取をおこないました。潮の干潮時間に合せ、もずく採取を行うことで、その海域にどんな藻（草）類が生息しているかを観察しました。





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景 in 船見学

2022.4.14

※ 2年生が実習で船舶・漁港・マングローブ見学をおこないました。船の構造や汽水域の生態系を観察しながら隊列訓練をしました。





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

in マグロの解体

2022.4.12

※3年生が実習でマグロの解体実習をおこないました。今回のマグロは解体して天ぷら用に身を柵切りにし、学校行事とかでマグロの天ぷらにして販売します。



ビンナガマグロ
(トンボマグロ)

