

2024年度 土曜講座 サタデーセミナー

講座名 **【家庭科】(高3)** 担当者 (大島・牧野)

回数	月	日	タイトル	内容・備考
1	4	13	オリエンテーション	年間の授業内容、活動予算、持ち物、調理室の使い方、班編成
2	4	27	パン<フルーツサンド>	日本発祥!!色とりどりのフルーツサンドづくりにチャレンジ!!
3	5	11	パン <SweeTea GREENマフィン & ウィンナーチーズ蒸しパン>	スウィーティーグリーンは、SDGsをテーマにした静岡翔洋高校のサタデーセミナーとお茶の山英とのコラボレーションから生まれた商品です。この商品を使って、「焼く」「蒸す」調理に挑戦。HMを使った時短メニュー!!
4	5	25	パン<ウインナーパン>	HMで簡単ウインナーパンをつくろう!!
5	6	1	中華料理<餃子・小籠包>	包んで、包んで肉料理。肉の特性を知り、ジューシーな出来栄えを目指す!!
6	6	8	韓国料理<チヂミ>	カリカリもちりり チヂミに挑戦
7	6	15		高3GTEC検定
8	6	22	実習計画&イタリア料理<ピザ>	実習:1時間目→フィールドワーク準備・諸連絡 2時間目→ピザづくり
9	7	13	フィールドワークデー(1時間目)	講習:「防災教育①」炊き出し教育・家具固定・避難所生活 / 実習:愛情ぎゅっと!!カレーづくり
10	9	7	実習計画&イタリア料理<ピザ>	実習:1時間目→ピザづくり 2時間目→フィールドワーク準備・諸連絡
11	9	21	フィールドワークデー(2時間目)	講習:「防災教育①」炊き出し教育・家具固定・避難所生活 / 実習:簡単!!ナポリタンづくり
12	10	5	「防災教育②」	実習:1時間目→簡単!!ナポリタンづくり 2時間目→愛情ぎゅっと!!カレーづくり
13	10	19	魚料理にチャレンジ	旬の魚を使って・・・ @静岡県漁連協同組合
14	11	2	静岡名産品を使用した料理	「缶詰王国 静岡県」全国シェアNo.1の生産量を誇る“ツナ缶”を使った料理にチャレンジ
15	11	16	旬の食材を使った料理	“サツマイモ”を使った料理にチャレンジ
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				