

令和6年6月17日

お知らせ

学校	岡山県立興陽高等学校
担当者	教 頭 佐々木正剛 教 諭 前田 朋子
連絡先	086-296-2268

藤田地区の一人暮らしの高齢者に手作りお菓子をお届けします！

興陽高校では毎年、家政科食物科学類型の生徒が、学習したことを生かしてメニューからパッケージまで自分たちで創作したお菓子やお弁当を、藤田地区の民生委員の皆様にご協力いただき、一人暮らしの高齢者の方にお届けしています。この取組は、平成6年度から始まり、令和3年には日本善行会表彰（社会福祉部門）を受賞しました。

今年度も、全員で協力してより良いお菓子に仕上がるよう努力しています。興陽高校農業科の生産物（卵や米粉）の活用はもちろん、素材本来の甘さを生かすことや自然な色にこだわりながらレシピの考案、研究をしました。興陽高校ならではのこの取組を広く周知するため、ぜひ取材にお越しください！！

記

- 日時 令和7年6月19日（木）
9：50～ 調理、袋詰め （本校第1調理室）
11：50～ 出発式 （本校玄関前）
12：00～ 各教員の引率で生徒がお菓子を宅配
- 宅配先 第1・3藤田小学校区の一人暮らしの高齢者宅30名
- 実習者 家政科3年
食物科学類型 20名
- 今回お届けするお菓子 別紙参照



興陽高校家政科の概要については、本校HPもご覧ください！

<http://www.koyohigh.okayama-c.ed.jp/>

R7 宅配お菓子

さつまいものまんじゅう



原料：小麦,ごま,乳製品
焼き芋を餡にして包み
ました。

(本日中にご賞味ください)

あずき抹茶カップケーキ



原料：小麦,乳製品,卵
ホワイトチョコで見た
目も可愛く味も良く！

ほうじ茶マドレーヌ



原料：卵,乳製品,米粉
ほうじ茶の味がしっか
り感じられるように作
りました。

かぼちゃのフィナンシェ



原料：卵,乳製品,小麦
アーモンド

ほんのりかぼちゃの味
がし、焦がしバターの風
味が感じられます！

二種のベリー米粉マドレーヌ



原料：卵,乳製品,米粉
ストロベリー香る可愛
いマドレーヌです！

ゆかりと青のりの米粉せんべい



原料：ごま,米粉
甘い系のものばかりだか
らお口直しに塩味のある
ものを！
(本日中にご賞味ください)

ミルクティー米粉シフォン



原料：卵,乳製品,米粉
ミルクティーの風味が
感じられるように茶葉
をいれました。

マーブルココアパウンドケーキ



原料：オレンジ,乳製品
卵,小麦
断面をマーブル模様
にし、ふんわり食感で味も
見た目も楽しく！

おからチーズマフィン



原料：大豆,卵,乳製品,米粉
おから系の塩味のある
マフィンにしました。
(本日中にご賞味ください)