

授業の様子

日時	2025 年9月4日（木）：5～6限 [45 分×2]
教科（科目）	家庭（フードデザイン）
履修年次／単位数	3年次以降／2単位

① 学習テーマ

調理実習（ダイヤモンドクッキー）

② 授業担当教員よりメッセージ

フードデザインは、将来、調理師や栄養士、食にかかわる仕事に就きたいと考えている生徒や、食生活全般について深く学びたい生徒が選択する授業です。今回の授業は、専門学校の先生を講師としてお招きし、お菓子作りの基礎についてご講義いただきました。

③ 授業の様子



まず、講師の方によるデモンストレーションを見て、作り方を理解しました。材料の混ぜ方のコツや、調理器具の使い方などの説明があり、調理の基本を学びました。生徒からは「ダイヤモンド」の名前の由来について質問があり、生地まわりのグラニュー糖がダイヤモンドのようにきらきらしていることが由来であることを教えていただきました。



生地を練らずに仕込むことが重要であることを意識して生地を作りました。成型するときには、菜箸なども使いながら、きれいな丸い棒状になるよう講師の方にコツを教わりながら取り組みました。班によってはハート形にしたり、2色の生地を組み合わせ模様に工夫したりというクッキーができました。

④ 生徒の感想

専門的な人に教えてもらったことがなく、お店みたいなクッキーを自分が作ることを考えたことがなかったけれど、今回の授業で、自分でもお店のような美味しいクッキーが作れることを知って、他のお菓子や料理をもっと作りたいと思うことができました。