



学校法人天真林昌学園

酒田南高等学校家庭科食育調理コース

調理のチカラで農業、水産業、観光業をつなぐ食のリーダーを目指す！

地産地消を基本に、

地域の旬に目を向ける

レシピ考案や調理の際は、地元の食材を使うことを意識しています。地域の旬に目を向け、地産地消を推進していくことは、庄内地域で活動する中でとても大切なこと。食の尊さや無駄にしない心がより養われ、作り手と買い手の距離が縮まることも実感しています。



庄内食材を使い、生徒が監修したお弁当を販売



「寒鰯フェア」での寒鰯汁の販売。地域の方や保護者が対象

活動の波及、広がりを感じて

近年では、外部のイベントや活動への参加依頼が多くなってきており、本コースの取組が外部へ認知されていることを実感しています。そういう機会を頂けることはとてもありがたく、積極的に参加しています。



企業・地域とコラボした「酒南塩ラーメン」の開発。地場産食材をふんだんに使用しています



人との関わりを糧に、

やがては食育のプロへ

取組の中で普段縁のない人や知識と触れ合うことで、新たな気づきを得ています。また、生徒と相手、互いが食への意識・関心を高め合っています。今後、食育のプロとして生徒自身が羽ばたけるよう、深く心を動かしながら、知識の定着や食育を指導する力を養っています。



「秋の味覚フェア」の開催

中学生対象の料理教室の開催



この度は、「食育優良活動賞」受賞を賜わり、大変光栄に存じます。平成21年に食育推進校となり、料理を作る楽しさや食の大切さを伝えられるよう地産地消を基本に活動して参りました。これからも更なる高みを目指し、邁進して参ります。

酒田南高等学校食育調理コース 一同