



八重農だより

～八重農の情報がいっぱい!!!～

第 6 号
2022. 4. 18
発行：八重山農林高校
ライフスキル科♡



お持ち帰りメニュー



ひらやーちー

玄米の
のみもの



身近な食材で 伝統の味を学ぼう



@ライフスキル科棟 2階 調理室 3年生

「身近な食材で伝統の味を学ぼう」をテーマに、ライフスキル科3年生で調理実習を実施。この学科授業では、自分たちで育てた食材や島で育った身近な食材を使い伝統的な沖縄料理を学んでいます。

八重山農林高校生の大半のメンバーが、卒業後はこの島を出て、一人暮らしをすることになるので、調理の効率も考えながら取組みます。ただ「楽しく調理をする」だけではなく、使用する野菜の効能や栄養素等について学び、料理の効率や郷土料理の調理法を知った上で、実習に挑みます。

本日は、微量栄養素のビタミン・ミネラルが豊富な「コロナに負けない&免疫力UP!!」が期待できる2品を学習しました。



ライフスキル科の
頑張る様子を
動画でお届け♡



QRコードを
読み取る。

3年生にもなると、包丁の扱い方にも上達が見られます。さすが3年生。コロナ対策で、ライフスキル科では、持ちかえり指導を徹底しています。

生活を豊かにする能力を身につける ♡ライフスキル科♡
日々の学びは未来につながる。地域の食材を学び、活用して、豊かな生活を。

