

求職者支援訓練「農産加工販売科」訓練が始まりました

平成29年3月1日(水)、求職者支援訓練「農産加工販売科」の入校式を行いました。「農産加工販売科」は食品加工、製造、販売・流通に必要な知識や技能に加え、原材料となる農産物の生産に関する基礎知識・技術を習得できる**3月1日～8月31日の6ヶ月間で行われる訓練となります。**今回、新たに入学したのは**男性2名、女性5名、計7名**の訓練生。農業系の訓練では**初めて男性より女性の人数が上回りました(*´ω`*)**どんな訓練になるのか。女性陣の**元気パワーが今から楽しみです(n´▽`n)**



入校式の日には**7名みんなが揃い元気にスタート**することができました。入校式の後に行われる恒例となった「**他己紹介**」では、**皆さんの趣味、将来の夢の話や、訓練に対する気持ちや考え方**などもお話しいただき、スタッフも「**精一杯のバックアップをしよう!**」と身の引き締まる思いでした(`´ω`´)



早速始まった授業では、**PC操作の基礎**や**食品を扱う上で大事な食品衛生管理知識**からスタートしました。**講師の現場での体験談**や**分かりやすい説明**を受け、楽しい勉強の時間となったようでした。農業の実習の時間では、**トラクター操作**にも挑戦！初めて乗る方も多く、**ド緊張の操作**となりましたが、**講師からアドバイスを頂き上手く運転できたようでした(^o^)**



農産加工販売科は再就職に向け、6ヶ月間の訓練をスタートさせました。訓練生がどんな成長をしていくか、今から楽しみです。また、私達スタッフも一緒に成長し、訓練生をサポートしていきたいと思えます(・▽・)

毎月開催☆3月「森の学校マルシェ」が行われました

毎月第2日曜日開催の「森の学校マルシェ」が3月12日に行われました。この日は**朝から晴天！気持ちのいい1日となりました(*´ω`*)**可愛い雑貨・アクセサリー・パルーンや、パン・カレー・スイーツ等の美味しい食べ物など**計27店舗**も出店していただきました。朝早くから準備を始めて、**お客様をお待ちします(`´ω`´)!**



そして、午前10時になり「森の学校マルシェ」**スタートです!**開始時刻と同時にお客様が続々とご来場されました。この日は、マルシェ限定のメニューで**たか森カフェもオープン。**美味しい**パスタとピザ**でお客様をおもてなしました。



マルシェは終了時間まで、お客様の足が途切れることもなく、大盛況の内に3月の「森の学校マルシェ」は終了しました(・▽・)**お越し頂いた出店者様、お客様ありがとうございました。**



次回開催の「森の学校マルシェ」は**4月9日**です。**皆様、ぜひお誘いあわせの上ご来場ください(●´ω`●)**心よりお待ちしております。

3月12日(日)に「親子限定 竹馬と竹とんぼを作ろう!!」が開催されました

3月12日曜日に「森の学校マルシェ」と同時開催で、曾於ライフ魅力アップ事業の一環として、「親子限定 竹馬と竹とんぼを作ろう」が開催されました。参加いただいたのは**6家族17名の皆さん**。親子で**竹馬と竹とんぼ作り**に挑戦してもらいました。教えていただくのは、**地元財部の松ノ下先生**です。松ノ下先生は財部で**地域の魅力発信**や**伝承芸能の保存**などに取り組んでいらっしゃる方です。最初は子供たちには少し難しいかとは思いましたが、**小刀を使った竹とんぼ作り**に挑戦してもらいました。初めて小刀に触れる子供もいて、お父さん、お母さんの協力をもらいながら**懸命に取り組んでいました。**続いて挑戦したのは、**竹馬作り**。こちらは竹とんぼ作りと比べると簡単ですが、のこぎりを使う工程があり、こちらもお父さん、お母さんが**大活躍**でした。仕事が終わると、子供たちは、**自分たちで作った竹とんぼや竹馬を使って思い思いに校庭で楽しそうに遊んでいました。**思いっきり遊んだ後は、**たか森カフェのピザランチとパスタランチ**を楽しんでいただき、1日体験教室は終了しました。**子供たちには素敵な1日になった事**と思います。



2017年3月15日発行



学校だより Vol.44

たからべ森の学校

発行元: たからべ森の学校

TEL: 0986-28-6120

FAX: 0986-28-6121

住所: 曾於市財部町北俣5410-1

URL: http://t-morinogakkou.jp

【著者】切通 雅子

平成28年度 公共職業訓練 調理実習科 訓練修了しました

平成28年11月14日にスタートした**調理実習科**。平成29年3月13日に4ヶ月間の訓練を終え、**修了式**を迎えました。4ヶ月間の訓練では、まず調理の基本である**衛生管理の知識**から勉強が始まりました。日常生活で気を付けるべきことを再確認でき、調理実習中も実践できている様子でした。座学の訓練では、**食品学、栄養学、調理理論**等を学び、吸収することで今まで調理の場で「**何となく**」でやっていた事の理解ができ、**調理に対して自信を持つことができました。**調理実習では、**包丁の基本的な持ち方や切る時の姿勢**など基本的な動作から始めました。その後は**野菜のいろいろな切り方**を学んだり、**魚を3枚に下ろす**など包丁の扱いもだいたい慣れ、**スキルアップすることができました。****ご卒業、おめでとうございます。**また皆さんに会える日を楽しみにしています(n´▽`n) **4ヶ月間、お疲れ様でした。**



11月14日に入校式の日を迎えました。久しぶりの学校生活に訓練生はドキドキしている様子(;´ω`)最初の週の授業では、**衛生管理知識を徹底的に勉強しました。**また、藤崎先生の授業では**目標設定シート**を作成し、訓練修了までの目標を立てました。**自ら立てた目標を達成するため、そして再就職を目指して、4ヶ月間に渡る訓練がスタートしました。**



12月

食品学・栄養学・調理理論の授業では、普段の生活では意識をしていない「**食材**」が持つ特性、特徴を勉強していきます。調理方法での**栄養価の違い**や**水分量**で出来るものの違いなど**学ぶ事ができました。**調理実習では、**魚の手開きに挑戦!**上手に捌けた様子でした(*´ω`) **訓練生は初めて挑戦する事にも積極的にチャレンジしていました。**



1月

調理実習の授業が増え、訓練内容も本格的になってきました。味付実習では、**真空パックでサラダチキン**を作成。**真空調理での味付の調整方法**や**真空パックでの味の染み込み具合**を学びました。また、郷土菓子の「**げたん**」や「**かるかん**」の作り方も学び、**自分ではなかなか挑戦できない料理も意外と簡単に作れることに驚いたようでした。**



2月

1ヶ月間の職場実習が始まりました。介護施設や幼稚園、飲食店で実際に働きながら勉強をさせて頂きました。**学校では学べない現場の忙しさ、接客の難しさに訓練生も苦戦。**しかし、職場実習の終了の日が近づくとつれ、作業にも慣れ、とても充実した毎日が送れたようでした。**訓練生は再就職の目標としている「調理の現場で働く」という事に向け、貴重な経験ができました。**



3月

献立作成実習では、2グループに分かれ、原価計算を意識した「**ワンコインランチ**」の献立を考えました。**両方のグループともにワンコインと思えないぐらい美味しそうに仕上がりました~(n´▽`n)**調理実習科1期生は皆さん年齢問わず意見を出し合い、何事も協力し作成していくとても明るく騒がしい(笑)良いクラスだったと思います。**皆さんの元気な声が聴けなくなるのは寂しいですが、新しい道でも頑張ってください。**応援してます(*´ω`*)

