



学校だより

住所：曾於市財部町北俣5410-1

TEL:0986-28-6120 FAX:0986-28-6121

発行元：たからべ森の学校 【著者】小倉夏美

令和元年12月15日

発行

Vol.77

農業人材育成科

農業人材育成科！訓練修了まで残り1ヶ月を切りました！もう5ヶ月も訓練生の皆さんと一緒に過ごしてきたんだと思うと、月日が流れるのが本当に早く感じます(´Д`)

訓練スタートの頃は汗を流しながら実習に励んでいたのに、最近では吐く息も白くなるくらい寒さも本格的になってきました(+o+)

吹き抜ける風が身に沁みます！そんな寒さにも負けず訓練生達は今日も農園にレッツゴー(^^)/立派に育った野菜たちをみなさんの食卓に届けるべく！毎日奮闘しています♪



学校農園では、毎日たくさんの野菜が収穫されています(´ω´)

大根や白菜、人参、カブなど訓練生たちが愛情込めた野菜は、見た目も綺麗に、大きく育ちました！！

たか森カフェでは、その野菜をふんだんに使用してランチを提供しています★！

「道の駅たからべきらら館さん」や「山の駅きたん市場さん」で販売もしているの是非、たくさんの方に手に取っていただきたいです(´▽´)



パソコンを使った授業では、Web制作を行っています！HTMLを使ってホームページをつくります！「英語ばかりで難しい～」とみなさん悪戦苦闘しながらも、無事に教科書に載っているホームページを作り終えることができました♪

今後の授業では、グループに分かれて、自分達のオリジナルホームページを作っていきます(´ω´)

どんなホームページになるのかとっても楽しみです！！



調理加工科

調理加工科！こちらも訓練修了まで残り1ヶ月を切りました(´Д`)

そして1ヶ月を切ったということは...そうす！今現在調理加工科の訓練生達は「企業実習」で実際の調理現場を体験している真っ最中なのです(´▽´)

今回はそんな訓練生達の様子を見学してきたので、ご紹介します♪

11月28日からは約1ヶ月間の企業実習がスタートしました(´ω´)

皆さん1人1人が様々な施設で実習させていただきます！この企業実習は普段はなかなか目にする事のできないリアルな調理現場を実際に体験できる、またとないチャンス☆！

「学校では学べない実際の現場の技術を是非学んでくださいね♪」と送り出しました(´▽´)

実習開始から2週間ほど...皆さん現場の雰囲気にもだいぶ慣れたようで最初は緊張した様子でしたが、いい笑顔も増え、楽しみながら実習されているようでした！

訓練も残りわずか(´ω´)

12月26日には修了式のため、最後の学校登校日があります(´ω´)

企業実習後の訓練生の皆さんの変化が楽しみです♪



企業実習にご協力いただいた施設様

(※並びは五十音順)

- ・お野菜喫茶にんにん様
- ・医療法人 美崎会 国分中央病院様
- ・学校法人明真学園 幼保連携型認定こども園 ivilらこども園様
- ・ひより保育園様
- ・株式会社ホテル京セラ様
- ・社会福祉法人 南之郷様
- ・社会福祉法人 ルンビニ保育園
- ・ルンビニこもちお保育園様
- ・たか森カフェ



大人気企画！

「学校に泊まるう」

弥五郎どん祭りに参加しよう&ゆず収穫&ジュースづくり体験！

2019年
11月2日(土)
～3日(日)

令和元年11月2日～3日、大人気企画！「学校に泊まるう」を開催しました！

今回は県下三大祭りの一つ！「弥五郎どん祭り」に参加！

そして、曾於市特産のゆずの収穫、ジュースづくりまで体験するという超特別編！

とっても盛り上がった泊2日の様子をご紹介します(´▽´)



ゆず狩り&ジュースづくり

この時期の曾於市といえば！曾於市が生産面積九州NO.1！そう「ゆず」です！

午前中はゆず狩り&ゆずジュースづくりを体験しました(´▽´)

到着したのは末吉にあるゆず農家さんのお宅！

「ゆずには棘があるから気を付けてとって下さいね」と農家さんのアドバイスを受けて、早速親子でゆず狩りに挑戦しました。高いところのゆずは、お父さんに抱っこしてもらって、逆に低いところのゆずはお子さん達の目が光ります！！

みなさんたくさんのゆずを収穫する事ができました！

ゆず収穫の後は、加工体験！

いきいき健康センター内にある加工室でゆずジュースづくりに挑戦しました！

曾於市のボランティアの方々にご協力いただき、ゆずを絞る機械で絞ります！

10分前のとれたてゆず！もしかしたら世界一新鮮なゆずジュースかもしれませんね(´▽´)

この果汁に、原液のままでは子供たちには少し酸っぱいので、炭酸水やシロップを混ぜて、ゆずサイダーにしました。子供たちにも大人の皆さんにも大好評！

2杯、3杯とおかわりをして飲んでいらっしゃいました(´▽´)



祭 弥五郎どん祭り

お昼の12時過ぎ、弥五郎どん祭り会場に到着しました！

たくさんの観光客、見物客の中、ガイドの吉川さんの旗を目印にみんなでついていきます。

「ここにいれば弥五郎どんが下りてくるところを見れるからね！」

吉川さんが一番の見物ポイントに案内してくださりました！

威勢のいい掛け声が聞こえ、「どんどんどん」と太鼓の音が神社の方から徐々に近づいて来ます！

そして、4メートルを超す弥五郎どんの巨体が鳥居の前に現れました！

「おおきーい！！」子供・大人関係なくこれにはみんなびっくりに！

最後には名物、弥五郎どんのイナバウアー(弥五郎どんがパイパスの下を後方にのけ反る格好でぐるぐる様子)も見ることが出来ました！

1泊2日という短い時間ではありましたが、みなさんと一緒に過ごすことが出来て、とても楽しかったです。

いつかまた、この街でみなさんにお会いできるのを心よりお待ちしております。

参加者の皆様！ご協力いただきました皆様、2日間、本当にありがとうございました！



たか森カフェ NEWS

メニュー紹介

- ・とろーりあったかチキンと冬野菜のクリームグラタン
- ・山羊のおとし揚げ
- ・ハムとピンスときゃべつのオーロラソース和え
- ・季節のお野菜サラダ(選べるドレッシング)
- ・白菜とふわふわ卵の生妻スープ
- ・新米(曾於市財部町産)



12月のたからべ森の野菜ランチはクリームグラタンがメイン(´ω´)

学校農園産のほくほくお野菜ととろーり濃厚クリームがベストマッチ！

心も体もあつたまるほかほかメニュー♪

今月だけの1品ですよ～！

たか森カフェ

11:00～16:00

定休日：火・水曜日

※臨時休業になる場合もございますので事前のご予約をおすすめしております

ご予約はこちら！

0986-28-6120