

学校だより



住所：曾於市財部町北俣5410-1

令和3年4月15日 発行

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

春の合併号
Vol.92・93

公共職業訓練

「調理加工科」日々勉強(^^)いろいろなことにチャレンジ★

1月末からはじまった訓練も残り1ヶ月を切りました！

本当にあっという間に時間が過ぎるなぁと感じています(*'▽')
訓練生達は毎日訓練に取り組み、**調理の知識や技術**はもちろんのこと、
パソコンを使ったメニューや原価表の作成等
本当に**様々なことを学んでいます(^^)**
今回はそんな訓練の様子を少しだけご紹介しますd(´▽｀)



パソコンを使って、**原価率の計算(°▽°)** /
ランチメニューの原価率を計算します！
普段は、原価や利益のことまで考えて調理することもないので、皆さん**苦戦**している様子でした(´▽｀)
決められた金額の中で**彩り**や**バランス**も考えながらの
メニュー作成に頭を悩ませながらも
みんなで協力してアイデアを出し合い、
パソコンで原価表を作成しました☆



この日の授業では献立作成実習用のメニュー作成の前に
ただ献立を考えるのではなく、**旨味の相乗効果**や
味や栄養のバランスを考えて献立を作成する練習をしました！
メインのメニューを決めて、味のバランスや栄養、イノシン酸や
グルタミン酸など旨味の成分を**うまく組み合わせ**て
メニューを作成しました(*'▽')同じ系統の味に
ならないようにメインのソースや醬油ベースなら
ドレッシングは別のテイストにする等
色々悩みなが**献立作成の考え方を学びました！**



献立作成実習のメニューの試作！
最後の調理実習の日には実際に自分達で考えたメニュー
2種類を調理する**ランチ発表会**を行います(*' 艸')
本番に向けて、考えたメニューを**フラッシュアップ**★
先生からアドバイスや調理方法を教えていただき、
この日は南蛮酢の甘酸っぱい香りが食欲をそそる
《きびなごの南蛮漬け》を試作(*'▽')
調理の手順や材料を確認しながら、出来上がり！
皆さんとても楽しそうに調理されていました～！



今回の「調理加工科」の訓練は、訓練期間が3ヶ月！訓練修了まで残り期間も少なくなり、
訓練生の皆さんは、調理の基礎となる包丁の持ち方や食材の切り方、食材に関する知識など
たくさんの知識や技術を身に付けてきました！もうすぐこの訓練の**集大成**となる
ランチ発表会(^ ^) /どんなメニューが完成するのか**今からとっても楽しみです(*'▽')**



女性起業家応援PJ

創業セミナー「農産加工コース」開催しました！

起業を目指す女性達を応援する曾於市主催のプロジェクト！

創業支援セミナー『**農産加工講座**』を開催しました(^^) /

この創業支援セミナーは女性限定で、毎週土曜日、
たからべ森の学校で創業・起業について学ぶ事の出来る曾於市が主催し、
起業家を目指す女性に、**毎年大人気のセミナー**となっています(*'▽')

1回目：事業計画書の作成

お金について**分かりやすく**、そして**現実的に**
学ぶ事ができるのがこの日の講義です！
実際に**事業計画書**を作成して、自己資金が
一体いくら必要なのか。借入が必要なのか。
借入する場合、銀行とどのように付き合っ
ていけばいいか。講師の岩下さんがとても丁寧
に**分かりやすく説明**して下さいました(^^) /
事業計画書を初めて目にする方も、
岩下さんにアドバイスをいただきながら、
何とか形にすることができたようです(*'▽')



2回目：商品作成実習①

2回目は、**古田妙子先生**を
講師にお招きし、**加工品についての講義と**
セミナーで作る商品の話し合いを行いました！
実際の加工現場でのお話では、
参加者の皆さんも前のめりになって聞いていました！
その後は作成する商品相談タイム！
参加者の皆さんと、どんな商品を作るのかを
話し合いました。古田先生からもアドバイス
をいただきながら、鶏みそ、キウイシロップ、
ピーナッツ味噌を作ることに決定しました☆



3回目：商品作成実習②

竹山喜久代税理士事務所の
代表を務める**竹山喜久代先生**を
講師にお迎えし、先生の体験に
基づいて、**経営者に求められる資質**や
心構えについてお話しいただきました。
税理士さんの立場からの売値や利益、
素人には少し難しい税金などのお話も、
とても分かりやすく説明していただきました！
皆さんメモを取りながら、**真剣な表情で**
聞いていらっしゃいました(*' ω' *)



4.5回目：商品作成実習③

最終日のたからべ森カフェと観光列車
「365らす3」のお客様への**試食販売**に向けて、
商品作成実習！古田先生から、容器の決め方、
煮沸消毒の方法など、その都度分かりやすく
教えていただきながら実習を行いました。
意見交換をする声も聞かれて、**和やかな空気**
中での実習となりました！出来た商品は、
パック詰め！ラベルやポップの作成も行い、ついに商品
の完成です★完成品をみんな眺めて
「ラベルを貼ると本格的に見えるわ～！」
「愛着がわいて手放したくなくなる～♡」
といった感想も聞かれました(^^) /



6回目：テスト販売

最終日にはたからべ森カフェのお客様に**試食&**
テスト販売を行いました(♡▽♡)
アンケートを実施し、参加者の皆さんは、
たくさんの方にご意見やご感想をいただき、
商品を開発する事、買っていただく事の
難しさ、お客さまに喜んでいただく事の
嬉しさを感じていらっしゃるようでした(*' ω' *)
そして修了式！修了証書を渡し、
全員で記念写真をパシャリ！
いつか、参加者のみなさんが**起業家として**
活躍されることを楽しみにしています♪
ご参加いただき、ありがとうございました。



令和3年度「農業人材育成科」訓練生を募集します

現在、たからべ森の学校では、令和3年度公共職業訓練「**農業人材育成科**」の**訓練生を募集**しています！
6ヶ月間の訓練で、農業のことはもちろん！パソコンの基礎（WordやExcel）も勉強します(^^) /
再就職を目指して、たからべ森の学校でいちから勉強してみませんか？

募集概要

訓練会場：たからべ森の学校（曾於市財部町北俣5410-1）

訓練期間：令和3年6月17日（木）から12月16日（木）

募集期間：令和3年5月31日（月）まで

受講料：無料（テキスト代金、訓練生総合保険代など一部負担あり）

※新型コロナウイルス感染症予防対策のため、
上記内容が変更になる場合があります。予めご了承ください。

事前説明会

4/22（木）、5/13（木）、5/25（火） 午前10時30分から1時間程度
会場：たからべ森の学校

<要予約>



↑ 詳しくは
こちらのQRから

【予約・お問合せ】
たからべ森の学校

TEL:0986-28-6120