

# 学校だより

住所：曾於市財部町北俣5410-1 令和3年5月15日

TEL:0986-28-6120 FAX:0986-28-6121 発行

発行元:たからべ森の学校 【著者】小倉夏美

Vol.94



## 「調理加工科」ランチ会 & 修了式 を行いました！

令和3年4月28日(水)、「調理加工科」の修了式を行いました！  
修了式の前日には、3ヶ月間の訓練の集大成！『ランチ会』も開催★  
訓練中お世話になった鹿屋市勤労者交流センターのスタッフの皆さんにご試食いただき、アンケートにもご協力いただきました！！



### ランチ会 準備

ランチ会の前日は**仕込みの1日**(^^)/  
午前中は作戦会議！12時にスタッフの皆さんにご提供できるように  
「事前に準備しておくこと」、「当日すること」の  
2つのグループに分け、それぞれの**作業の担当を決めました！**  
午後からは、いよいよ仕込み開始！  
**当日使うお皿を決めて、洗浄や配置の確認、  
野菜の切り込みやデザート準備などを協力して行いました！**

いよいよ**ランチ会当日**!!!  
手際よく調理をこなす訓練生の姿は、  
調理するときの姿勢も、包丁の使い方もフライパンの使い方も  
最初の頃とは**別人！?**と思うくらいの上達ぶり(・v・)/  
美味しそうなランチが次々に出来上がっています！

鹿屋市勤労者交流センターの皆さんにお願いしたアンケートでは、  
「しばらく外での外出が出来ない中で、お店で食事をしているような、  
とても特別な気持ちでいただくことができました。  
見た目も美しく、丁寧に皆さんが心を込めて作られたことが伝わりました。」  
「箸袋も季節感パッチリでかわいかったです。」  
「今回学ばれた食の知識・技術を今後生かされて、ご活躍ください。」など  
嬉しいお言葉をたくさんいただきました(\*・v・\*)  
訓練生の皆さんもとても嬉しそうにアンケートを確認していました！

### ランチ会 本番



### 修了式

令和3年4月28日(水)、**修了式**！天気はあいにくの雨模様だなぁと  
思っていたのですが、前日に、訓練生から聞いた「**島津雨**」のお話  
鹿児島の大名だった島津家の言い伝えの一つで、  
初代「**島津忠久**」が雨の降る夜に生まれたことにちなんで、島津家では  
雨を**めでたいこと**と**起る吉兆**とし「**島津雨**」と呼んでいたそうです！  
令和2年度後期職業訓練「調理加工科」  
この「**島津雨**」がお祝いしてくれる修了式となりました！  
修了式が始まると、訓練生の皆さん**1人1人に修了証書が渡されました**(^^)/  
修了証書が全員に手渡されると、**鹿屋高等技術専門校の成校長先生より  
これから新たなスタートを切る訓練生への激励のお言葉をいただきました。**  
そんな校長先生のお言葉を、訓練生の皆さんも真剣な表情で聞いていました！  
修了式で一旦の区切りとはなりますが、この3ヶ月間で学んだ  
調理の知識や技術を糧にこれからの就職活動に向けて頑張る皆さんを  
**スタッフ一同応援しています**(・v・\*)  
**3ヶ月間お疲れ様でした！そして修了おめでとうございませう★**



## お家で日本一早いお花見体験♪ ～桜の飾り巻き寿司 & 鹿児島郷土料理さつま汁を作る～ を開催しました～(/・ω・)/

令和3年3月7日(日曜)に**オンラインワークショップ**を開催しました！  
今回のイベントではオンラインで参加できる「お家コース」もあり、  
鹿児島県外の方々にもご参加いただきました(・v・人)  
オンラインでご参加いただく方には  
**「豊かな自然に育まれた美味しい食材を味わっていただきたい」**  
というコンセプトで、お野菜・お米・お肉・お味噌は鹿児島県産  
**(特に曾於市産)**のものに限定した材料をお届けしました！！

### 《下準備》

主催されているワークショップ(鹿児島県産の材料で作る味噌づくり教室など)はどの講座も**大人気**(>v<人)  
「合鴨の里 納屋糶カフェ」オーナーの**讚井ゆかり先生**を講師にお招きし、いよいよオンライン料理教室スタートです！  
まずは、**下準備**！さつま汁の出汁をとり、酢飯を作りませう！小さいお子さんも「やってみる！」と、**一生懸命食材をカット**(・v・\*)  
今日が「**包丁デビュー**」のお子さんもいて、ドキドキながらも頑張っていました！  
讚井先生が1つ1つの工程を説明・確認してくださるので、オンライン参加のみならず手際よく作業されていました☆！

### 《桜の飾り巻き寿司・さつま汁づくり》

早速、酢飯に**ピンク・緑**の色をつけます！曾於市産の紫芋パウダーがお酢と反応してきれいなピンク色になりました(\*・v・\*)  
桜の木の部分はかみようで再現する♪のりのサイズ、酢飯の分量や置く位置、まく手順などと、讚井先生に丁寧に教わりながら、  
**皆さん真剣な表情です！**酢飯を置く位置が分かりやすいように、マス目シートをまな板の上に敷き、切った時に綺麗に見えるように作った  
パーツを並べていきます！切る前は「**ちゃんとできていますか？**」とドキドキでしたが、**パカと切った瞬間に「やったー!」「できたー!」**の声が  
あがりました(・v・\*)会場でも各自自宅でも**桜が満開です**(>v<人)**日本一早いお花見体験となりました！**  
巻き寿司もさつま汁もとても美味しく出来上がり、試食タイムは、お家ではあまり味噌汁が好きじゃなかったお子さまが  
さつま汁をあかりし、お母さまも驚かれました！  
試食中も讚井先生に「巻き寿司以外の調理でまずは使えないですか？」と積極的に質問されている参加者の方も♪  
**最後にみんなで「さつま汁をいただきます♪」**をしてワークショップは終了となりました(人・v・)



## 令和3年度「調理加工科」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「調理加工科」の**訓練生を募集**しています！  
訓練期間は4ヶ月間！実際の調理現場での職場実習付き(1ヶ月間)の職業訓練です(^^)/  
調理のお仕事に興味のある方！調理の知識・技術を身に付けて再就職を目指しませんか？

### - 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8月11日(水)から12月10日(金)【4か月間】  
募集期間：令和3年7月20日(火)まで  
受講料：無料(テキスト代金、訓練生総合保険代金など一部負担あり)

※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 - ※7/13はオンラインでの開催となります！

6/10(木)、7/1(木)、7/13(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