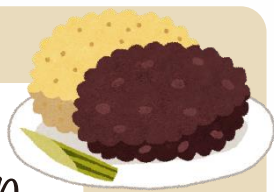


今月のイベント紹介

園児たちとおはぎ作り



短大近くの幼稚園に「おはぎ教室」の依頼を受け、食育活動の一環として出かけました。

短大生たちは、朝からおはぎの材料となる蒸したもち米や小豆餡を分割したり、米粉で作られた団子を作ったりと大忙し！

材料が揃ったところで幼稚園に移動し、準備ができた！と思ったら、元気な挨拶と共に年長児の69名が登場。

少し緊張気味の学生と園児でしたが、挨拶後実際に活動に入ると、笑顔がはじけていました。

「うるち米」と「もち米」の違いや「小豆」と「大豆」など、食材に関するクイズにも大きな声で答えてくれる子ども達。

おはぎを丸めるときも「これくらい??」何度も尋ねてくる様子に、短大生は「かわいい」「また来たい」と嬉しそうに感想を話してくれました。

子どもたちからは、お礼に手作りのメダルをかけてもらい、最後はハイタッチでお別れしました。



在学中に資格取得 ラッピング コーディネーター

本学製菓コースでは「トータルコーディネーター」という科目の中でラッピングに関する講座を3回開催しています。

今や菓子業界でラッピングは当たり前。季節のイベントごとに、また贈答品としてイメージに合ったラッピングも商品に欠かせない存在です。

製菓コースでは、全日本ギフト用品協会認定校の講師佐野久美子先生に御指導頂き、毎年希望者に対して資格取得に向けた講座を別途開講しています。

今年度は7名の学生が資格取得を希望し、9月18日から3日間の講座を受講し、21日に資格試験を受験しました。

ラッピングが好きな学生、ちょっと苦手な学生。職場に必要なだから・・・、就職活動に有利だから・・・

理由はそれぞれですが、3日間の集中講座に真摯に取り組んだ学生7名は、全員合格し、晴れて「全日本ギフト用品協会認定 ギフト・ラッピングコーディネーター」の資格を手にすることが出来ました。



毎年恒例の学園祭が開催されます

10月28日(日) 短大敷地内 10:00～

毎年、たくさんの方にご来場いただいている学園祭が今年も開催されます。

製菓コースでは、大人気の食パンやメロンパンなどのパン販売、クッキーやパウンドケーキの販売をします。人気のため、売り切れごめんの商品ばかりです。

そして敷地内にある「ペルチ」では、エスプレッソマシーンを使ったコーヒーや長崎県産の食材を使ったデザート等を提供するカフェをオープンします。

ぜひお越しください！