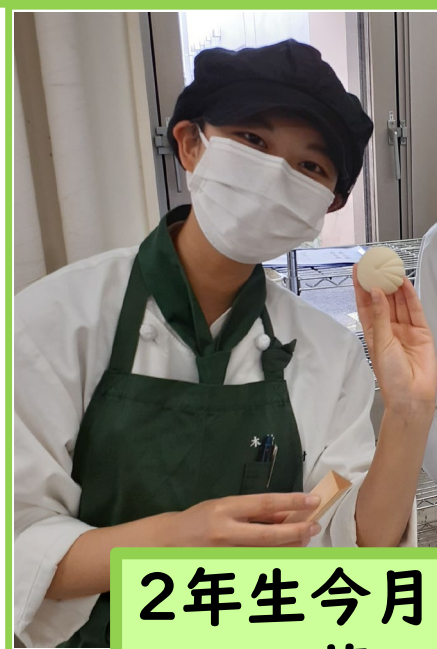


NJC 通信 製菓 202305号



1年生今月のおススメ
ロールケーキ



2年生今月のおススメ
菊のへら切り

練り切り餡の饅頭に三角棒で「菊」の模様をつけていきます。最初は菊の練り切りの模様がどのようにして作られていたのかが分かりませんでした。先生が模様をつける所を実際に見て、繊細な動きで模様ができていると感じました。見ていた時は理解したと思っていましたが、実際に行うと思ったより模様が綺麗にできず、実技試験に向け練習が必要だと思いました。 K.Hさん



初めてロールケーキを作りましたが、巻いたりカットする作業がとても楽しかったです🥰
生地を作るのは大変でしたが美味しく完成できてとても満足です🌟🐣

K.Kさん

「させぼわんぱくひろば」に参加しました!



5月14(日)
佐世保市内の幼
児教育関係機関
の皆さんと一緒に
「させぼわんぱく
ひろば」のイベ
ント運営を行いま
した。

学生が製造したお
菓子やパン600
個は参加した子
どもたちの手に渡
りました。
参加したみんなの
笑顔が嬉しい日
でした。



製菓コースには毎年留学生も入学しています。R5年度はミャンマー、スリランカから6名の留学生が、日本人の学生と共に学んでいます。留学生のAYEさんは、「授業では、全部漢字で書いているのでとても難しいです。製菓実習の時は材料が何か分かりませんでした。日本の友達に材料や器具の名前を私に教えてくれました。先生たちは漢字の上にもふりがなを書いてくれました。先生たち友達はとても優しくてので嬉しいです。お菓子を作る時もっと楽しくなりました」と言っています。

製菓コースの授業はクォーター制度で行われています。4月から6月第1週までが、1・5Q。6月の第1週は評価期間です。学生たちは試験に向け頑張っています!