

食育講座を実施



【開会式】

2年食品コース13名が臼杵市食生活改善推進委員の講師5名をお招きし、減塩料理教室を行いました。



【調理風景】

アジを使った減塩料理など、3品(アジのマヨ味噌ホイル焼き・油揚げでカボチャクロッカ・ミルクスープ)を作りました。



【美味しくいただきました】

塩分や糖分摂取量についての講話の後、減塩料理を美味しくいただきました。講師の皆様ありがとうございました。

中津でカキ養殖を学んできました!



【県漁協中津支店で説明をうけました】

県漁協中津支店で中津の漁業や十潟の特徴、日本初のカキ養殖技術についての説明をしていただきました。



【中津干潟】

日本三大十潟の1つである中津十潟を歩きました。どこまでも続いているような広大な干潟に圧倒されました。



【カキの養殖カゴ見学】

カゴの中でカキを育てており、満潮時に海中で餌を食べ、干潮時には空気にさらされるため、付着物が少なくなきれいなカキになるそうです。

課題研究発表会を実施



【発表風景】

3年生27名が7グループにわかれ1年半かけて、自分たちで取り組んだテーマについて発表しました。



【全体の様子】

2年生は9月の中間発表会に向けて、1年生は自分たちのテーマ決めの参考にすることができました。

薬物乱用防止講座

臼杵津久見警察署の協力で、薬物の恐ろしさや法規制など学びました。知っているようで知らないことも多く、改めて薬物の怖さを知りました。



学校HP [こちらからどうぞ](http://kou.oita-ed.jp/kaiyoukagaku/) → <http://kou.oita-ed.jp/kaiyoukagaku/>
facebookページ → <https://www.facebook.com/kaiyoukagaku/>