

伝統行事として引継がれる「豊府鍋」は、PTA最大のイベントです。高校3年生の激励と、全生徒・先生方への応援の気持ちを含めて、約1,400人分の鍋を作って振舞います。今回は、校舎が改修工事中のため例年の場所で鍋をつくることができず、また天候不順のため野菜が高騰するなど、いくつかの壁にぶつかりました。ですが、全PTA役員、保護者有志の会「nijoの会」のみなさん、そして先生方のご協力により今年も無事に美味しい豊府鍋を作ることができました。ありがとうございました！ 次回も頑張りましょう！

発行:大分豊府中高PTA会長 岡田正彦 (編集:副会長 三浦恭子)

STEP1 打合せ・買出し

(10~12月)

約3か月前から準備は始まります。約1,400人分の豊府鍋をつくるためには、豚肉100kg、白菜60kg、里芋50kgもの材料が必要です。節約を心がけつつ、安全で美味しい食材を用意するため、購入先や時期などについて何度も打合せを行いました。またお手伝いには前日約30名、当日約100名もの方にお集まりいただくので、配員や動線の検討も繰返し行いました。※今回は、おにぎり用に校長先生が自家製のお米を50kgも差し入れて下さいました！

大鍋の配置が正式に決まったのは数日前。道具や人員配置などギリギリまで検討の繰返し。

購入する品目は約70点。PTA執行部総出で買出しと発注を行いました。

購入品目	必要数量
1 豚もも切り落とし	70kg
2 豚バラ薄切り	30kg
3 ごぼう	30kg
4 人参	38kg
5 大根	45kg
6 里芋	50kg
7 白豆	62kg
8 白ネギ(全サイズ)	8kg
9 小ねぎ	4.5kg
10 板こんにゃく	30個
11 油あげ(すしあげ)西角	60個
12 キセーラ油	2本

STEP2 前日準備 (12月20日)



大鍋を洗って薪も用意。手が冷たいヨ〜



全員マスクと三角巾をして道具を全て洗います。まな板は熱湯消毒。



肉は切り方から袋分けの方法まで、全て業者さんに指定します。冷蔵庫一杯！



里芋とゴボウをひたすら洗って、ひたすら皮をむきます。大変だけど、生徒のみなさんや先生方に喜んでいただきたくて、みんなで頑張りました！



ちゃんと椎茸、昆布、カツオからダシをとります。



生徒の皆さんがスムーズに動けるようテーブルを配置。

豊府鍋 ができるまで in 2016

衛生第一、安全第一を考えて、みんなで黙々と準備に励みました！

STEP3 当日(12月21日)

みなさん、お疲れ様でした！
2017年もヨロシクお願いします!!

約100名のPTA、nijoの会の皆さんのご協力を得て、準備から片付けまで明るく楽しく作業することができました。また校長先生、事務長、P担の中島・伊本先生をはじめ、多くの先生方にもご支援いただきました！ありがとうございました！



炎の熱さと格闘しながら、大鍋2つで1,400人分をつくりました！



材料担当の高校PTAのみなさん



大鍋担当のnijoの会のみなさん



材料担当の高校PTAのみなさん



おにぎり担当の中学PTAのみなさん



なべ中継担当の中学PTAのみなさん



配膳担当の中高PTAのみなさん