

2017年(平成29年)12月26日 火曜日

三 本 海 新 頭



調理科の取り組みについて紹介する倉吉北高の生徒
=23日、倉吉市上灘町の上灘公民館

中学生や住民に学校の特色P.R
倉吉高校の生徒 倉吉ハイスクールフ
オーラム2017（倉吉教委主催）が23日、
倉吉市上灘町の上灘公民館で開かれた。市内
の五つの高校の生徒が学校行事や特色などを
地域住民や中学生にP.Rした。

学んだことを発表す
ることで高校生と地域
をつなげ、聴講した中
学2年生の進路に生か
してもらう狙い。初め
て開かれ、約150人
が参加した。

このうち倉吉北高

は、調理科の取り組みと展望を紹介した。生徒は「県内で2校しかない調理を専門的に学べる学校。卒業と同時に調理師免許を取得することを目標に頑張っている」と前眞智。「1年生では基礎を、2年生になると自分で献立を作り実際に調理する。3年生は総合的に料理をマスターし、お弁当やコース料理の提供もする」と説明した。参加した鴨川中2年の小椋南沙さん（13）と福井優さん（13）は「いろいろな高校の取り組みが聞けてよかったです。進路決定に役立てたい」と話した。

後は公民館長や行政担当者、民間事業者ら地域を支える人の意見交換が行われた。（加嶋祥代）

■本社HPに動画
(加嶋祥代)