



○ 介護食

学生たちは夏休みに入りましたが、KC 校では介護食士研修が行われています。学生の希望者と一般からの応募者が一緒に学んでいます。「いずれお世話になるのかな」と思いながらときどき参観していました。先日は病院食ということでできあがったものを検食する機会がありました。串に刺された“焼き鳥”ではなく“焼き豚”でしたが、こんな美味しいものを食べることができたら食事の時間が楽しみになるだろうなと思いました。一緒にお寿司も少しずつ食べ進めていると、パッと“鶴”の頭部が現れました。眼がこちらを見えています。「お味はいかがですか？」と聞かれているようで驚いたとともにおもしろく思いました。そういえばお皿に動物などの“顔”がデザインされているものはそんなに見かけませんね。不思議な経験をしたので少し紹介してみました。



○ 自校自賛

紹介が遅くなりましたが、7月18日土曜日のOCの内容は「麺から作るナポリタンとスープ」でした。調理師科2年コースの1年生、SさんとHさんが手伝ってくれました。1年生は入学してから3か月半です。参加した高校生には頼もしい先輩に見えたことでしょうね。



ペパーミント

ミントにも様々な種類があります。写真はKC校で育っているものをYC校に持って来て玄関に飾ったところです。他には「スペアミント」「アップルミント」などがあるようです。以前紹介した「オオバ」と同じシソ科のハーブだそうです。それぞれに独特な香りがあります。

私はOCのあいさつで、「今はネットでさまざまなことが手軽に検索できますが香りは伝えることができません。今日は香りや学校の雰囲気を感じ取っていただければと思います。」などとお話することがあります。



右の写真はこれまでもときどき紹介してきた海の風景です。今年も猛暑、酷暑となっている状況ですがこの映像で少しでも涼しく感じていただけるでしょうか？

