

## No.15 春夏秋冬における鹿角の郷土食の開発[中間報告]

担当者 今川浩子

### 1. テーマ設定の理由

鹿角は食材の宝庫ではあるが、きりたんぼや北限の桃、りんごなど知名度が高い食材以外、生徒はあまり関心を持たず、認識も低い。四季を彩る郷土食を自分たちで考え、オリジナルの献立作成と調理を行い、PRしていくことをねらいとする。

### 2. これまでの取り組み

5月17日 オリエンテーション、班編成4グループ（被服室）  
年間計画の説明  
高校生商品開発コンテストへの参加に向けての説明  
秋田を味わいたい！ 献立を立てるにあたって

5月31日 秋田の食材を使ったオリジナル献立の作成（被服室）

6月7日 秋田の食材を使った調理（試作品づくり）



6月21日、7月19日

高校生商品開発コンテストの献立作成（被服室）

8月23日 高校生商品開発コンテストへの出品のための調理（調理室）



洋風秋田めし

鹿角天丼+α

秋田のランチプレート

### 4. 今後の取り組み

- ①手作り豆腐をつくる。
- ②4つの班がそれぞれの四季を担当し、献立を作成し、調理する。
- ③盛り付け方やテーブルコーディネートを学習する。 など