

令和6年12月

地域連携プロジェクト 通信 第3号

東京都立七生特別支援学校長
黒澤 一慶

食品加工班

新商品開発プロジェクト



今回は、昨年度から行っている「地域の技術者の技術提供による作業学習製品品質の向上にむけた新製品の開発」として、高等部食品加工班の新商品開発プロジェクトについての取り組みをお知らせいたします。今年度も社会福祉法人 SHIP パン工房ボンシュシュからパン職人の方を講師としてお迎えし、新商品の「スコーン」製造の監修を行っていただきました。「スコーンの生地は空気が入らないように最初はおにぎりを握るように、次はお団子に」と説明は具体的で分かりやすく、お手本や見本を示してくれました。全6回の講習では、生徒たちも職人の方の技を身に付けようと毎回真剣そのものでした。その生徒たちが心を込めて作り上げた新商品「スコーン」はプレーン、クランベリーとチョコの3種類が完成しました！！



「この大きさに切ってください」と具体的にわかりやすく説明してくれました。



職人さんと並んで作業。プロの技を学ばせていただきました。



焼きたてのスコーン！
校舎内に香ばしい匂いが充満していました



「これならお店にも出せます！」と講師のパン職人の方から太鼓判をいただきました。

