

日 付	令和 7年 10月22日
担当所属	山梨県立中央高等学校定時制
担当者名	教頭 伊藤 悟
連 絡 先	055-226-4411

山梨県立中央高等学校 山梨を学ぶ（山梨産くだものを使う和菓子作り）

【経緯】

中央高校では、1年次から3・4年次までの総合的な探究の時間において、山梨の産業や伝統文化などを学び、実際に体験することで、郷土愛をはぐくむ場を設定しています。

今回はその取組の一つとして、県産くだものを使用した和菓子作りを行います。昨年度は図書室で練り切り作りをご指導いただきましたが、今年度は調理室に場所を移し、蒸し器を使用した蒸し団子に挑戦します。

【実施日時・場所】

日時：令和 7年10月29日（水） ＊下記2回とも同内容の授業

午前部： 8：45～10：25

午後部：13：00～14：40

場所：山梨県立中央高等学校 家庭科調理室

【内容】

- ・対象生徒：4年次生
- ・講師：菓子処松の屋 飯野順一様（南アルプス市百々）
県産フルーツ餡の「フルーツどらやき」などで有名

【本件連絡先】

中央高等学校 企画振興主任 小林夕希

電話：055-226-4411