

地域に根差した荒砥高校！地域の方々に支えられ！

11月3日(日) 白鷹町産業フェア2024

今年も、エリート思醇様とのコラボパンを開発しました。昨年度のハンバーガーに続き、ピザを作りました。夏休み明けから試作を重ね、3種類のピザが完成しました。地元で栽培・収穫された岡の台ごぼうやプチトマト、さつまいもなど、白鷹町の農産物をふんだんに使ったピザとなりました。デミソース、ホワイトソース、ブルレソースの3種類です。当日は多くのお客様からお買い求めいただき、用意した約300枚のピザが完売となりました。お買い求めいただいた皆様ありがとうございました。

エリート思醇様では、何日も前から、ピザ生地作りをし、当日は3時半から焼いてくださったそうです。前日のソースの仕込みでは、キロ単位の材料の皮むきや刻みなど四苦八苦しながら、大鍋10個分のソース作りをしました。



● 2年次 横沢さくらさん

白鷹町のいいところを広めたいと思い、今回の企画に参加しました。デミグラソースにこだわりました。特産のトマトのピューレをふんだんに使って煮込んでいるので、とてもおいしいソースができました。

● 2年次 湯澤真維さん

去年の先輩方のハンバーガーを食べて、私もパンを作りたいと思い参加しました。温かいものを作りたいと思い、最初はグラタンがいいかなと思っていましたが、助言をいただき、今回のホワイトソースにたどり着きました。今回使ったごぼうがデミソースにもホワイトソースにもベストマッチで、ごぼうのおいしさ新発見でした。

11月3日(日) 吹奏楽部第21回定期演奏会

産業フェアと同じ日に、白鷹町産業センターにて、ゲストにドラム奏者の鈴木邦明様をお迎えし、吹奏楽部第21回定期演奏会『Re:star』を開催しました。満員の会場では、温かいまなざしと拍手に包まれながら、演奏することができました。お越しいただいた皆様ありがとうございました。卒業生や旧職員、賛助の皆様がジョイント演奏のために、駆け付けてくださいました。たくさんの地域の方々の応援に感謝しながら、今後も、吹奏楽部員は練習に励みます。

