

(令和7年10月24日発表)

静岡市立高等学校 小学生対象 クッキングワークショップの実施

◆アピールポイント	・中河内地域活性化の一助となることを目指し、特産品の「ここ豆くん」を使ったクッキングワークショップを実施します。小学生と高校生が交流し、楽しくお菓子作りを体験します。 ・製菓体験を通して「食べる楽しさ」「作る楽しさ」を感じると同時に、高校生自身も教える立場を経験することでコミュニケーション力やリーダーシップを育みます。
◆日時・期間	令和7年11月2日(日) 9時30分～12時00分
◆場 所	静岡市立高等学校 中央館3階 調理室 (葵区千代田三丁目1番1号)
◆内 容	・市内小学生に清水区中河内特産の「ここ豆くん」を知ってもらうために、「ここ豆くん」の大豆粉を使用し、チョコレートケーキの製菓体験をします。 ・本年3月に、本校生徒が授業の一環で中河内地区を訪れ、同地区の特産大豆「ここ豆くん」を使用したガトーショコラを開発しました。今回はそれを小学生でも作れるようなレシピに改良して実施します。 【タイムスケジュール】 9:30～9:40 あいさつ・高校生からの自己紹介 流れの説明、衛生・安全についての注意 9:40～11:10 調理体験 ここ豆の特徴を説明 「大豆チョコケーキ」作り 11:10～11:40 試食タイム・片付け 11:40～12:00 振り返り 小学生：今日楽しかったことの発表 高校生：進行やサポートについて振り返り
◆対象・人数	事前に申込みいただいた市内小学校4～6年生 16名程度とその保護者
◆そ の 他	・取材いただける場合は、別紙「案内図」によりお越しく下さい。 ・駐車場を用意していますので、別紙「案内図」に記載の駐車スペースをご利用ください。

別紙資料 有
ぜひ、当日取材をお願いします。

【問合せ】 静岡市立高等学校 (葵区千代田)
担当 鈴木舞、寺田
電話 054-245-0417

令和7年 11月2日（日）開催

静岡市立高等学校「小学生対象クッキングワークショップ」に取材に見え られる皆様へ

<受付までの順路>

当日は唐瀬街道側通用門より敷地内に入り、以下の図の順路で受付（生徒昇降口より入る）までお越しください。

静岡市立高等学校鳥瞰図（教室配置等）



黒い点線 … 徒歩での出入口までの動線（通用門→駐輪場→生徒昇降口）

赤い枠 … 駐車場所

（通用門を入れて直進。1階部分駐輪場の建物の向かい側にコーンを置いておきます）

〔報道受付時間〕 8:45～9:15

※上図の受付場所にお越しください。入口は生徒昇降口です。

※9:15以降にお越しくださった方は上記入口から入り、直接、中央館3階調理室にお越しください。

（受付場所に「調理室」までの案内図をご用意します。）