



常潤のかお 新屋愛理さん

食農プロデュース科 3年

果樹専攻班に所属する新屋愛理さん(加世田中出身)は、温州みかんの栽培や常潤のみかんを活かした商品開発に取り組んできました。

今回の新商品記者発表会では、マイクに物怖じすることなく、みかんジャムの魅力をアピールしました。報道関係者も感心したプレゼンテーション力と度胸は素晴らしいものがありました。今後の益々の活躍に期待しています。



努力が実を結ぶ体験ができて、常潤生にとって大きな経験と自信になりました。応援してくださった方々に心より感謝申し上げます。

今後も地域と協働し愛される専門高校として奮起していきます。



「常潤祭」開催 ありがとうございました

11月13日(土)今年の「常潤祭」も多くの皆様にご来場いただき、大盛況のうちに終了することができました。人気の物品販売コーナーは開場前から長い列ができて、地域の方々の期待を感じました。また、クラスや部活動ごとのバザー・作品展示も多くの来場者に楽しんでいただけたと思います。

日頃の学習活動や、生産から開発・販売までを行ったこれまでの努力が実を結ぶ体験ができて、常潤生にとって大きな経験と自信になりました。応援してくださった方々に心より感謝申し上げます。

今後も地域と協働し愛される専門高校として奮起していきます。



生活福祉科1・2年生 学内実習を終えて

生活福祉科1・2年生の介護実習(学内実習)が終了しました。

今回の実習では、2年生はより専門的な介護技術の習得を目標として、浴衣交換や口腔ケア、介護食体験等に取り組みました。

1年生は、基本的な介護技術の習得と、高齢者に楽しんでいただけのレクリエーションを企画しました。

また、福祉施設で働く介護福祉士の動画視聴を通して、「介護のプロフェッショナル」としての介護実践について考えました。

実習で学んだことを活かし、今後専門性を高めていきます。



このたび、食農プロデュース科3年生が2年間かけて取り組んだ新商品開発が実を結びました。

果樹班は、常潤の温州みかんを素材とした「森の潤い果実 温州みかんジャム」、畜産班は、常潤黒豚を素材にした「黒豚そぼろ」、野菜班は本校の卒業生でもある福元雅岳さんの育てた赤かぶを素材にした「赤いかぶのドレッシング」を完成させました。

11月11日(木)、本校で新商品記者発表会も開催。果樹班のプレゼンテーションも行われ、報道各社の取材を受けました。今後の常潤の森ブランドの発展が楽しみです。

食農プロデュース科1期生 ついに堂々完成!

感謝祭

畜魂供養の後、
命に感謝していただきました



新商品そろいました!

みかんジャム



赤いかぶの
ドレッシング



黒豚そぼろ(3種)

- ・和風生姜味
- ・カレー風味
- ・ピリ辛豆板醤味



旬な情報を
毎日お届け!!



公式ブログ



公式HP