

## 栃木県立栃木商業高等学校家庭部の活動方針及び年間活動計画等

<b>目標</b>	○安全・衛生に対する知識や技能を身につけ、安全・衛生的な環境で実施する。 ○調理や裁縫の技術の向上を図るとともに、身につけた知識・技能を家庭生活でもいかす意欲と態度を養う。 ○食文化と年中行事に関心を持ち、食事のマナーを身につける。 ○部活動をととした異年齢との交流の中で、生徒同士やボランティア活動で関わる様々な人々と生徒と望ましい人間関係の構築を図るとともに、自己肯定感、責任感、連帯感を育成する。	
<b>活動方針</b>	○生徒の健康管理に十分に配慮し、適正な休養日を確保する。 ○生徒間で話し合いを行い、部員全員が活動しやすい雰囲気作りに努める。 ○上級生は、自身の技術の向上だけでなく、下級生の不安を緩和したり、技術向上のために、サポートも行う。	
<b>休養日</b>	○活動日以外は原則休養日。 また、定期テスト1週間前・定期テスト期間中も学業を優先し、休養日とする。	
<b>活動時間</b>	○年間を通し、月1回活動する。 1日の活動時間は2時間程度とし、18時00分には完全下校とする。	
<b>月</b>	<b>参加予定大会等</b>	<b>その他</b> ※変更になる場合があります。
4月		調理実習（焼きそばパン）
5月		調理実習（アイスクラスター-1）
6月		調理実習（アイスクラスター-2）
7月		調理実習（うずらのミートボール）
8月		/
9月		調理実習（パスタ）
10月		被服実習（エコバッグ製作）
11月		被服実習（エコバッグ製作）
12月		調理実習（バイクドチーズケーキ）
1月		調理実習（唐揚げ）
2月		自主製作
3月		自主製作