

もみじ祭り通信

伊佐米丼ぶり食材決定 大口高校は「豚」

市内3高校がもみじ祭りでレシピを提供する丼ぶりの食材を決定する抽選会が9月25日に開催された。

大口高校の具材は豚肉、大口明光学園は鶏肉、伊佐農林高校は牛肉を使用することに決まった。同日、伊佐米の生産農家の小北さんをお招きし、お米の学習会も開催された。



第1回TV会議開催

9月27日に企画をサポートしてくださっている日本大学の学生の方々に現在の取り組み状況を報告した。

マネジメント班

- ・マネジメント班のメンバーが各班について情報共有を促す。
- ・中間考査前に各班の必要な物の発注をとりまとめる。

ステージ班

- ・10月15日までに曾木の滝公園を見学し、新しく出来る屋外ステージについて市役所の方から教えてもらう。

アート班

- ・パネルの材料にアクリル板を使う予定だったが、ベニヤ板に変更した。
- ・パネルの下絵を10月15日までに描く。

フード班

- ・豚丼は伊佐農林高校が生産している豚肉を使用する。
- ・メニューは「ねぎ塩豚丼」にする予定。

イベント班

- ・雨天時はスタンプラリーを中止し、抽選会を実施する予定。
- ・もみじを集めてラミネートにし、しおりを作る。

印刷班

- ・チラシのレイアウトは決定し、枚数や貼る場所を決めて業者に依頼する。



(編集：高野・前原・前之園)

＊11月25日をお楽しみに＊