



工高タイムス

北海道旭川工業
高等学校新聞局
〒078-8804
北海道旭川市緑が丘
東4条1丁目1-1
発行人(局長)
佐々木 晃成
(電気科3年)

模擬店 好調な売れゆき

祭高 5 工 応援号

電気科3年

3回買い足した

電気科3年生は7人で「焼きそば」を400円で販売した。トッピングのチーズは30円、前売り限定で目玉焼きを50円で追加でき、紅シヨウウガや青のり、マヨネーズは無料だった。



焼きそばを焼く電気科3年

リーダーの菅原照太君は「焼きそばを炭焼きにしたのが特徴。焼きそばに決めたのは自分が食べたかったから。前売り券が20枚しか売れなくて心配だったが、



ホイップクリームをクレープに塗り調理する情報技術科3年生

本番は休む間もないくらい大盛況だった。途中で売り切れ、具材を先生方に3回買い出しに行ってもらった。模擬店の班員と先生方の協力で13時半に完売した」と話した。



土木3年

最高の状態で提供

土木科3年生は業務用のフライヤーを使用し「チュロス」と「フライドポテト」を、どちらも一つ200円で販売した。チュロスの味付けはチョコやホイップ、メープルシロップなどの多くの種類から選べるようにした。フライドポテトは塩、青のり、コンソメの中から味付けを選択できるようにした。



焼き鳥を炭火で焼く電子機械科2年生

電子機械科2年生は9人で焼き鳥5本300円、フランクフルト1本200円で販売した。

機械2年

高い人気の焼き鳥

リーダーの多田圭佑君は「他の模擬店では冷たい飲み物や食べ物売っていたので温かくておいしい食べ物を出したら売れると思

インスタ映えを狙う



工化2年

注文を取る工業化学科2年生

工業化学科2年生はパフェを400円で販売した。

リーダーの中村泰輔君は「オシャレな食べ物を選んでインスタ映えを狙った。200個以上売れて、一度に6個買ってくれる人がいてうれしかった。オレオやコンフレイク、ポッキーなどのトッピングをして、見た目を豪華にした。ソースは練乳、チョコソース、イチゴソースの3種類を用意した。途中で食材がなくなってしまう、歩いてスーパーまで買いに行くのが大変だった。仲間と話し合い、しっかりと計画できたのでこの模擬店は成功した。来年も模擬店をするかどうかは未定だが、次はもっと客を引き寄せられるメニューにしたい」と話した。

クレープ屋から伝授



建築2年

コップに入った冷やし中華を販売する建築科2年生

お客の反応が良かった

建築科2年生は11人で冷やし中華を300円で販売した。具材にはたまご、ハム、キュウリを使用した。リーダーの村岡快彦君は「焼きそばや焼きそば、冷やし中華などの候補が出て、皆で話し合っていて、最近暑いからという理由で冷やし中華にした。予想以上に売れてうれしかった。なに頑張れた」と話した。

情報技術科3年生の模擬店は「クレープ」。1枚350円で販売しイチゴ、チョコ、チョコバナナの3種類と50円追加でホイップ増量ができるようにした。

リーダーの畠山大輝君は「販売を予定していたトロピカルジュースが他のクラスと重なってしまったので第2候

リーダーの中村泰輔君は「オシャレな食べ物を選んでインスタ映えを狙った。200個以上売れて、一度に6個買ってくれる人がいてうれしかった。オレオやコンフレイク、ポッキーなどのトッピングをして、見た目を豪華にした。ソースは練乳、チョコソース、イチゴソースの3種類を用意した。途中で食材がなくなってしまう、歩いてスーパーまで買いに行くのが大変だった。仲間と話し合い、しっかりと計画できたのでこの模擬店は成功した。来年も模擬店をするかどうかは未定だが、次はもっと客を引き寄せられるメニューにしたい」と話した。