



「地域との協働」を目指すカフェ

本校のカフェは、地域と本校をつなぐ「開かれた場・つながる場」の一つとして活用していきたいと考えています。普通科・生産技術科・食品デザイン科・福祉デザイン科が一体となって取り組み、地域の学校として信頼され、地域との協働体制を作っていけたらと思います。また、様々な地域資源や異業種とのコラボレーションにより、より社会に開かれた教育課程を実現し、生徒の豊かな学びの実現を目指します。

[北海道函館高等支援学校の教育(骨子)より]



カフェ(4学科協働)のコンセプト

①地域と学校をつなぐ「開かれた場・つながる場」としてのカフェ

②生徒の「学び(学習)の場」としてのカフェ

→ランチ・パン・菓子・コーヒーなどの製造、販売、接客サービス、営業、会計、売り上げ計算などの学習を通してはたらく経験を積む。

③4学科の協働によって運営されるカフェ(4学科協働の具現の場)

→カフェを学校のシンボルとして、学校(4学科)が一体となって取り組み、地域の学校として信頼され、地域との協働体制を目指す。

④様々な地域資源や異業種とのコラボレーションをするカフェ

→より社会に開かれた教育課程を実現し、生徒の豊かな学びの実現を目指す。

カフェの店名とロゴマーク

令和元年度、生徒会と1期生を中心に、投票などを通して以下のように決定しました。



(ハコ カフェ クローバー)

店名にもある「クローバー」をイメージし、
4つの学科が協働する姿を表した

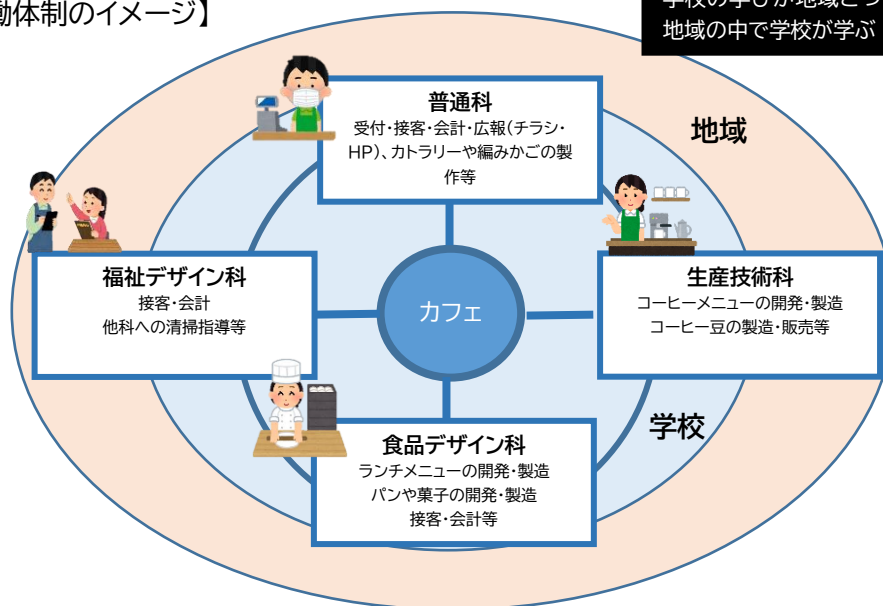
Hako cafe clover とは？

本校には、普通科・生産技術科・食品デザイン科・福祉デザイン科の4つの学科があります。開校5年目の現在は、1学年(21名)、2学年(27名)、3学年(25名)が在籍しています。この4つの学科が一体となって取り組み、地域の学校として信頼され、地域との協働体制を作っていきたいと考えています。

学校のシンボルとなる「Hako cafe clover」では、4つの学科が一体となって、ランチやパンなどの製造(食品デザイン科)、コーヒー豆の製造やコーヒー・ドリンクの提供(生産技術科)、接客サービス・会計・広報など(普通科・福祉デザイン科)の学習活動を通して、カフェの運営を行っています。

今年度は、食品デザイン学科単独のパン販売や生産技術単独のカフェ、食品・生産の2学科によるスイーツカフェなど営業日を増やし、皆様のお越しをお待ちしています。

【各学科の役割と協働体制のイメージ】



学校の学びが地域とつながり、
地域の中で学校が学ぶ

Atako cafe clover の営業日や営業時間、提供予定のメニューのイメージ

☞現在は、アクリルボードを撤去し、黙食を解除していますが、手洗いまたは手指消毒の御協力は継続させていただきます。

☞令和5年度の計画(予定)は以下のとおりです。

年度(予定)	令和5年(2023年)度
営業頻度	ひと月に2~3回程度
営業曜日・担当学年	火曜日(3学年)・水曜日(2学年) 1学年は、11月、12月、2月を予定しています。
営業時間帯	10:00~12:35

<営業時間のイメージ>

①カフェの営業時間

10:00~12:20(ラストオーダー12:20)

12:35 クローズ

②ランチ提供時間

11:00~12:20(ラストオーダー12:05)

※営業内容によって、時間が異なる場合がありますので、電話でお問い合わせください。

<提供予定のメニューのイメージ>

種類		メニューの一例
ランチ 食品デザイン科	1	オリジナルピザセット
	2	ミートソースパスタセット
	3	ハンバーガーセット
ドリンク 生産技術科	1	ドリップコーヒー
	2	カフェラテ
	3	アイスコーヒー
	4	マイルドエスプレッソ
	5	カプチーノ
	6	メロンソーダ
	7	オレンジジュース

新型コロナウイルス感染症対策について

令和5年5月8日から新型コロナウイルス感染症が5類感染症に移行したこと受け、本校では、以下のような対応を実施します。

- 1 スタッフのマスク着用や小まめな手洗いに取り組みます。
 - ・ スタッフの接客時のマスク着用、調理時のビニール手袋着用の徹底
 - ・ スタッフの小まめな手洗い、咳エチケット等の徹底
- 2 スタッフの健康管理を徹底します。
 - ・ カフェでの活動前の体調チェックの徹底
 - ・ 体調が優れないスタッフは、カフェでの活動に従事しない
- 3 カフェ内の換気を適正に行います。
 - ・ Co2 モニターを設置し、Co2 濃度が 1,500ppm 以下を保つようにします
- 4 設備、器具などの定期的な消毒・洗浄を行います。
 - ・ テーブルやメニューボード等の消毒を行います
 - ・ スタッフが使用する機器や器具等も小まめに消毒・洗浄を行います
- 5 お客様にも手洗いまたは、手指消毒の願いをしています。
 - ・ 受け付け終了後、手洗いまたは、手指消毒の御協力を呼びかけます
- 6 店内掲示やホームページなどを活用し、お店の取組をお客様にお知らせします。