



7月8日(水) ①～④校時 F3 総合実習

雲仙市千々石町にある「沖田製菓舗」の沖田様に、和菓子作りについて教えていただきました。白あんに薄力粉などの粉類を混ぜて作られる「こなし」という生地であんを包み成形しました。花や鯛をした形や着色した生地を包んだものなど、個性豊かな「こなし」を作ることができました。

普段の実習では体験できない、貴重な学びとなりました。



7月10日(金) ⑤⑥校時 F3 課題研究

課題研究の授業では、班ごとに設定した課題の解決に向けた研究を行っています。今回は、完成した試作品の試食調査を行いました。先生方や来校された県教委の方に試食していただき、研究に関する助言をいただきました。

今回いただいた助言をもとに、2学期の中間発表に向け、研究を改善していきたいと思います。



7月14日 ③④校時 F2 食品製造

初めて「シフォンケーキの製造実習」を行いました。シフォンケーキは、メレンゲが生み出すふんわりとした舌ざわりが特徴のお菓子です。また、バターを使わずにサラダ油を加えることであっさりとした味割になります。原料の計量から生地焼成まで、班員と協力しながら行うことができました。

初めての实習でしたが、生地もよく膨らみ質の高い製品に仕上げる事ができました。

