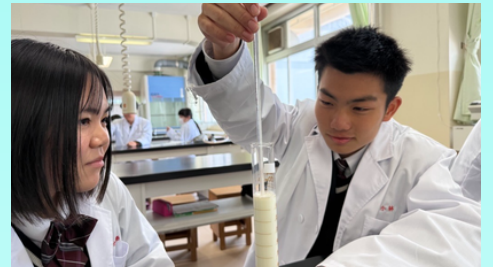




5月1日(金)③校時 F2 食品製造

2年生の食品製造の授業で、牛乳の比重測定実験を行いました。2年生では、畜産物の加工品に関する単元を学習し、乳製品や肉類、卵の加工特性について学習します。今回は、4種類の牛乳の比重を測定し、脂肪含量の違いについて学習をしました。牛乳と成分調整牛乳(低脂肪牛乳)では、脂肪含量の違いから比重に差が出ることを学びました。

食品サイエンス科では、加工品の製造に加え、原料の加工特性や栄養素など、食品に関する幅広い学習を進めています。



5月14日⑤⑥校時 F3 専攻食品製造

3年生が「マーブルパウンドケーキ」の製造実習をしました。このパウンドケーキは、プレーン生地とココア生地の2種類をマーブル状にして焼成したものです。

2種類の生地を協力しながら交互に絞り、綺麗な模様の製品を作り上げることができました。



5月13日③④校時 F2 食料基礎

2年生が、エダマメとインゲンマメの定植と管理実習をしました。苗の定植を行った後に、サツマイモの栽培管理を行いました。食品サイエンス科では、加工品の製造実習に加え、原材料の栽培の基礎的な学習を行っています。

これからも、除草や灌水作業を丁寧にいき、おいしい作物を収穫できるように頑張っていきます。

