

令和7年9～10月の食品工業科では…

こんな出来事がありました♪～心にささったこと❤️、感情が揺さぶられたこと❤️、魅力に感じたこと😊～

2年生に
聞きました

✿授業に関するここと✿

○食品製造「トマトケチャップの製造」(26人)

- ・ケチャップを原材料から作ることができ、すごく興味深かった
- ・ケチャップの作り方や原材料を知ることができる
- ・トマトの裏ごしがやりがいがある
- ・たくさんの香辛料を入れていたのすごいと思った
- ・裏ごしありとなしの両方を持ち帰れたから食べ比べることができた
- ・裏ごしありとなしで舌触りが違っておもしろかった
- ・裏ごしをしたおかげでなめらかなケチャップができてよかったです
- ・普段食べているケチャップと一味違うものでおいしかったです
- ・トマトを切るところから始まるはずでしたが、休校になってしまったので全てはできなかっただけ、無事作り終えた
- ・2日かけてケチャップの製造をしたとき、全然固まらず不安だったが、形になったときがんばってよかったです
- ・下準備（裏ごし）はできなかっただけ、ケチャップを作った。香辛料をかぐことができ、比べるのがよかったです。
- ・普段食べているケチャップは塩味や酸味が強いイメージだったけど糖度も30%程とけっこう甘いということを知った など

○食品製造「ジャム製造（瓶詰め）」(10人)

- ・マーマレードの瓶詰め
- ・リンゴジャムの瓶詰め
- ・試食でクラッカーにジャムのせて食べました
- ・最後に試食ができた…おいしかった
- ・販売用のジャムの瓶詰めで、前回と違う役割を任される人もいた など

○食品製造「肉加工実習（ベーコンの製造）」（25人）

- ・初めてのベーコン製造実習で香辛料を洗い流したこと
- ・ベーコン作りを実際に体験できた
- ・注意点が多くて大変だった
- ・初めてのことばかりで勉強になったし楽しかったです
- ・南園祭に向けてベーコンの肉加工があり、真剣に取り組んでいた
- ・ベーコンの製造をした。試食ができたのもよかったです。
- ・肉を切ったり、香辛料をつけたり、味見もできて楽しかった。
- ・文化祭に向けてのベーコン製造…3日間かけて作りました
- ・ベーコンがどのように作られているか知ることができる
- ・香辛料の香りをかいだ（なかなかかぐことはないのでどのような香りかわかる）
- ・ベーコンの製造実習は、The 製造という感じで、いろんなことを学びながらだった。
- ・肉加工で使用する道具洗い（大きなまな板など）
- ・異物を取り除いたり、香辛料を塗り込んで洗ったり、なかなかできない経験をすることができた など

♦その他♦

- ・くまべんの日
- ・文化祭の準備
- ・ハワイ研修（専門高校生グローバルチャレンジ事業）
- ・中間テスト
- ・バドミントン団体戦