

令和7年9～10月の食品工業科では…

3年生に  
聞きました

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😊~

### ✨授業に関すること✨

#### ○食品製造「生クリームの分離と比較」(7人)

- ・クリームセパレーターを見れた
- ・パンナコッタを食べ比べた…美味しかった！(3人)
- ・牛乳が脱脂乳と生クリームに分かれるところを初めて見た
- ・クリームセパレーターを初めて生で見た…名前だけ知ってたけど原理が分かって面白かった など
- ・クリームセパレーターを使った！クリームは少ししか取れなかった

#### ○食品製造「練乳の製造」(12人)

- ・練乳を作った！！
- ・トロトロした甘い練乳をつくれた など

#### ○食品製造「肉加工実習」(24人)

- ・肉加工！！普通ではできない経験
- ・普段調理することのない大きい肉を扱う
- ・1日実習の日がある
- ・4時間目で終わったことに感動✨
- ・テスト前日の肉加工が昼までに終わった
- ・実習の片付けのときに声をかけ合って効率よく片付けをしていた
- ・肉加工の実習が急に自習になって勉強道具がない人がたくさんでてきたけど、貸し合ったりして静かに協力して勉強できてた など
- ・ロースハムの販売用の仕込みをした(8人)
- ・製菓製造だけでなく、お肉のトリミングもできる
- ・1日中、肉加工で授業なし

🔍実習風景は熊農ホームページから(QRコードをタップ or クリック) →



### ○食品化学「セミクロケルダール法の実験」(6人)

- ・複雑で面白くて楽しかった
- ・3年間でいちばん難しい実験をした！
- ・操作手順が多くて「実験してる」という感じがした
- ・いちばん難しい実験がうまくいかなかったけど(洗浄の工程)、何度もやり直してできたときの達成感がすごかった など

### ○食品微生物(6人)

- ・アルコール発酵酵母の糖度測定と観察
- ・パン酵母を固定化させる実験をした！
- ・パン酵母の固定化をした。今までより本格的で楽しかった。
- ・食品微生物の実験で、班みんな役割分担して実験できた
- ・大雨で学校が休校になった→学校に来てた人たちで発酵試験をした…楽しかった など

## ✧その他✧

### ○進路活動

- ・受験勉強中、友達がたくさん教えてくれた
- ・みんな「受験がんばってね」と応援してくれた
- ・SPIの勉強が楽しい🤖でも数学が難しい…
- ・とにかく、ほんとにとにかく、就職試験が緊張の9月(合格したい)
- ・友達が面接官になってくれて練習を一緒にしてくれるのが、とても心強くて助かってます！！

### ○その他

- ・涼しくなってきた(朝限定)
- ・朝登校するとき、涼しくなって、汗をあまりかかなくなった
- ・テスト期間になった
- ・席替え(2)…友達は端の方にいってて喜んでた
- ・3年生になると、新学期すぐのテストがない！
- ・文化祭LHR…いよいよ近づいてきて楽しみ😊
- ・相撲で世界大会 やばすぎる！！
- ・Do you のうぎょうの取材があった