

# 2E が鶏みそを作りました！

食品科学科 2 年

2 年生が「鶏みそ」づくりに初挑戦しました！

にんにく・しょうがをすりおろし、鶏ミンチとみそ・砂糖をそれぞれの鍋で炒めてから、大きな釜に集めて均等に味を調えます。その後、瓶詰めをし、殺菌・冷却をして完成です。

空気を入れないように瓶詰めをする作業は、集中力を要します。全員集中して瓶詰めをしていました。



鶏ミンチと味噌を混ぜ合わせる作業は力が必要で、焦げないように混ぜ続けなければいけません！



熱湯消毒をした瓶に、  
鶏みそを詰めていきます。  
先生の説明を聞き、  
ミスのないように真剣な  
表情で詰めていました！



衛生管理では、どの  
ような掃除をすべき  
か自分たちで考えて  
行動することが出来  
ています！