

# 3E マーマレード作りが始まりました！！！！

食品科学科 3年

新年度最初の実習は、毎年恒例のマーマレードの製造実習です。

マーマレードの下処理は、1mmの厚さに皮を刻む作業がとても根気がいります。3年生は2度目のマーマレード製造とあって、手際よくかつ丁寧に下処理を行うことが出来ました。



甘夏は農業科学科の山本先生から提供して頂きました！ありがとうございます！！



オレンジ色の皮と白色の皮（アルベド）を分け、果肉とじょうのう（薄皮）も分けます。  
1mmに刻む姿は真剣そのものです！



3年生にもなると、汚れたところを見落とすことなく、すみずみまで衛生管理を行うことができます！  
この一年、最上級生として食品科学科を引っ張ってくださいね！！

