3E　マーマレードの瓶詰めを行いました。

食品科学科３年

４ 月の初めから甘夏の下処理を行い、濃縮を行ったマーマレードを瓶詰めしました。異物混入が絶対に無いように、最後に全員で入念なチェックを行いながら瓶詰めを行いました。これで、今年のマーマレード作りは終了です。PTA 総会や諫農マーケットで販売を行いますので、ぜひご賞味ください！！

ピールと液体の比率を考えながら注入し、分量を正確に計ります！全ての仕事を丁寧に行っています。

入念にチェックし、煮沸消毒を行います。大量のジャムはとても重いので、男子が先生と共に頑張りました！

最後に未開封の証明となる
キャップシールをして完成です！
班員で連携して、効率よく作業を行っていました。

私たちが作ったマーマレードを
ぜひお召し上がりください！