

3E いちごジャムを瓶詰めしました！

食品科学科3年

春はジャム作りの季節です。前回のマーマレードに引き続き、いちごジャムの瓶詰めを行いました。4月の農場当番で2年生が処理したいちごを濃縮し、いつもの瓶詰めの要領で、いちごジャムも手早く瓶詰め作業をすることができていました！



いつもの瓶詰めのとおり、てきぱきと自分の仕事をこなす姿が輝いています！

フタの締め具合を
最終チェックします！



不備を見逃さない、
凛々しい横顔が素敵な食品男子です！



煮沸殺菌をした後は、早めに冷却を
して吹き上げました！美味しそう！



濃縮釜をきれいに洗いあげた機械系女
子です！3年目となると、指示なく仕
事を完遂できるようになりました！

