

1E らっきょう漬けの下処理をしました！

食品科学科 1 年

1 年生は今回初めての農産加工室での実習で「らっきょう漬け」の下処理をしました。まだまだ器具の場所や扱い方には戸惑いがありますが、これから慣れて要領よく動けるようになっていきましょう。



無言で集中してらっきょうの下処理をしました！



ぬかりなく最終チェックをして、塩漬けにして2、3週間漬けます！



机を持ち上げる人、床をこする人の関係プレーができています！



1 年生は 1 年生と思えない動きで衛生管理に取り組んでいます！
3 年生になる頃にはどんなスーパー食品科になっているのでしょうか…