



3E モモジャムの製造実習です！

食品科学科 3年

農業科の果樹からもらったモモをジャムに加工する実習を行いました。3年生は、手際よく50kg以上のモモを下処理し、濃縮まで行いました。今回の実習では特に、徹底された衛生管理の取り組みが光っていました！！



モモの処理と濃縮の手際は、さすが3年生！といえる働きぶりでした！

モモの果汁は見えなくても、落ちていて！ということで全員が徹底して衛生管理に取り組んでいました。指示がなくとも綺麗に仕上げる姿勢が素晴らしかったです！



道具の洗いと、机床の掃除にばらけてそれぞれが時間内に終わるよう分担しています！

自分たちで考えて動き、今何が必要かを判断する力が身につきました！成長が感じられます！！

