

食品製造の授業でらっきょう漬けの下処理をしました！

生活科学科 3年

生活科は、農業科・動物科・食品科で実習の授業があり農業の分野を幅広く学んでいます。今回は、食品製造の授業で「らっきょう漬け」の下処理をしました。

普段の生活科の「1人1作品」の授業とは違った、「クラス全員の作業で一つの生産物を作る」という点に責任感をもって取り組むことができました。



包丁さばきはとても上手です！さすが生活科3年生！15kgのらっきょうを黙々と下処理しました。



水洗いしながら異物が無いかチェックします。
「調理」とは全く違った雰囲気「製造」の授業を難なくこなしていました。



食品科独自の衛生管理の方法にも
すぐに順応して、きれいに掃除を仕上げました。
食品製造は衛生管理が「特徴」です。
食品科で厳しく楽しく学んでいきましょう！