



3H 食品製造でモモジャムを製造しました！

生活科学科 3年

今回はモモジャムの製造を学びました。35kgのモモを下処理し、全員が同じように切って、異物を入れないという「販売物の製造」の意識をもって取り組むことができました。自分たち用に鍋で濃縮しそれぞれ持ち帰りました！



モモの良い匂いに食べたくなる気持ちを抑え、3mmのいちょう切りに揃えて刻み、計量します。



クエン酸、砂糖を加え煮詰めます。ソースとジャムの違いを感じながら程よい硬さに調整します！



できあがり！
美味しそう！

瓶に分けて…



排水口の受け皿までしっかりと掃除をしています！
すばらしい！