

# 食品サイエンス科

## 2 学年 ジャム製造実習 ～スクールマーケットに向けて～

1年間で基礎を積み重ねてきた2年生が、5月のスクールマーケットに向けて、イチゴジャムとマーマレードの製造実習を行いました。

ビンに詰める人、重さを量って微調整をする人、ビンの口をきれいに拭く人、ビンのフタを締める人、と役割分担をして、手際よく進めていきます。



二重釜の中はジャムの海！



イチゴの粒がゴロっとしたジャムをビンに詰めていきます。



1本ずつ正確に重さを量ります。



こちらはマーマレード。  
一生懸命千切りした皮が入っています。



ジャムをきれいに拭いて…



しっかりフタをします。



よし、大丈夫！

**地元の皆様へ美味しいジャムをお届けできる日を楽しみにしています！！**

•