

食品科学科

3学年 課題研究① ～私たちのアイデアで新商品開発！～

3年生の課題研究の授業が始まりました。これまでに学んできた食品の知識や、製造実習で身に着けた技術を駆使して自分たちで進めていく授業です。自分たちでテーマを考え、計画を立て、材料の調達から試作、成分分析等を行い、新たな食品を作り出していく予定です。

本日は、テーマ決定と年間計画を立てました。



- 長崎県で多く栽培されている野菜を使おう！
- 高齢者も食べやすくして栄養価の高いものを！
- みんなに親しまれているお菓子にヒントあり！
- アレルギー対応グルテンフリーのお菓子！
- 嫌いな野菜 No.1 をアレンジ！

…などなど

班のみんなで話し合い、基本のレシピや野菜の旬や栄養価を調べ、まとめました。



しっかりノートに
書いています！



それぞれ

このホームページは
参考になるね！



この研究テーマで
どうでしょう？

先生に研究テーマや計画をチェックしてもらいました。5月から本格的に試作をスタート出来そうです。

なるほど、考えたね～
試作の計画もバッチリ！！

どんな食品が出来
るのか楽しみ♡