

食品サイエンス科

令和4年度も実習頑張るぞ！ ～食品サイエンス科2年生～

4月11日(月)から2・3年生の授業が始まり、食品サイエンス科の2年生は、早速今年度最初のパウンドケーキ製造実習を行いました。様々な実習を重ねてきた2年生ですが、『初心忘れるべからず！』製造工程の確認、最後の衛生管理まで丁寧にすることが出来ました。新入生に良いお手本を示すことが出来る先輩として、確実に成長してくれています。これから製造する焼き菓子やジャム類の最初の販売は、PTA 総会になる予定です。今年度も食品サイエンス科の生徒実習製品をよろしくお願いいたします！！

材料、道具、そろってるよね？確認、確認…



ラムレーズンの香りが素敵



各班の
チームワーク
ばっちりです！



砂糖をふるう

バターを混ぜる

粉をふるう

バターに砂糖を加えてしっかり混ぜる



ここがポイント！



ふっくらと
美味しそうに
焼き上がりました

パウンドケーキ
を焼く間に、
使った道具を
洗って、
実習室内の
衛生管理を
します。



流しも床も拭きあげてキレイに！