

# 食品サイエンス科

## 試行錯誤の課題研究 ～食品サイエンス科3年生～

今年の3年生も、各班いろんなテーマを掲げて新商品開発を行っています。今日は、試作第一回目の実習です。2年間培ってきた実習の技術を駆使しても、自分たちで立案、計画、実習を行うのは難しい様子ですが、生き生きと活動し、試食の時間はほかの班のメンバーに感想を聞いて、熱心にノートに記入していました。次回の試作も楽しみです！

各自で準備。この材料から何ができるのでしょうか？



オーブンの操作も覚えます。



計画通りにすすめています。実習の進捗状況は順調です。



↓フィナンシェに生のイチゴを加えてみました。



オムレットのクリームに→  
ホウレン草とカボチャを  
加えてみました。  
「野菜食べてるー！」



食品ロスをなくすキッシュ↓



↑豆腐嫌いを克服する豆腐プリン

他の班も頑張っています！

甘味料、サラダ油、豆乳  
を使ってカロリーオフに↓



ふっくらと  
美味しそうに  
焼きが上がりました

パウンドケーキ  
を焼く間に、  
使った道具を  
洗って、  
実習室内を  
掃除します。

流しも床も拭きあげてキレイに！