



1年生が初めての製造実習を行いました。新品の作業服に身を包み、真剣に教員の話に耳を傾け、一生懸命に作業に取り組んでいました。

1年生は実習に慣れること、仲間と協力しつつ自分の作業に責任を持つことを念頭に1回の実習で約100kgのイチゴを加工します。

2・3年生は安心安全なものづくりを念頭に、生徒間で連携をとり、主体的に作業に取り組み、1回の実習で約200kgのイチゴを加工します。



分注作業説明（1年生）



終了後の片づけ・清掃作業（3年生）

生徒たちは製造実習を通して、加工製造や衛生管理など作る立場の考えを理解できることが目標の1つにあります。さらに、作り手としての自覚や責任ある振る舞いを3年間で身に付けられるよう日々の授業や実習に励んでいます。

イチゴジャムは2週間の実習で1年分を製造します。私たちは限られた時間の中で、作業効率だけではなく、作り手の清潔感や健康、事故や怪我に気を付けながら、地域の方々に喜んでもらえる商品づくりを心掛けております。

ジャムのラベルが生まれ変わります。新デザインをお楽しみにしてください。

イチゴジャム製造 手順

①釜でイチゴとグラニュー糖、ペクチンを加えて煮詰めます。



②缶および瓶などの容器に分注します。



③機械で巻締を行い、封をして、殺菌釜で高温高圧で殺菌します。



④冷却作業を経て、箱に詰めて熟成します。

