



今年度もいちごジャムの製造実習をおこないました。年度初めの実習は、1年生にとっては全てが初体験の連続であり、食品を作る大変さや出来上がった喜びを感じられるものとなったようです。2年生や3年生は互いに協力し合い、作業ごとに役割を全うし、安全かつ安心な製品を作れるように、一生懸命に取り組んでいました。

ジャムの容器で缶を使用しているのは、瓶と比べて内容量も多く、果肉を潰さずに形状を残したプレザーブスタイルのジャムに適していると言えます。さらに、紫外線を通さないことで、劣化を防ぎ、長持ちする意味合いもあります。



煮 詰 め 作 業

分 注 作 業

ラ ベ リ ン グ

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。

授業で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。

5月に開催されるスイーツフェア（24日 茨城県庁）や歴史館まつり（31日 水戸市歴史館）で販売しますので、お求めの際は是非いらしてください。