

食品技術科3年生が校内でメロンパンなどの販売実習を行いました。

10月19日（水）に、食品技術科3年生の製菓・製パンコースの生徒たちが、メロンパンなどの製造実習と販売実習を行いました。生徒たちが、パンの製造からラベルの作成まで手作りしました。

販売を担当した生徒たちは、他のクラスの生徒がメロンパンなどを買うために、放課後に長い列を作ってくれて、とても喜んでいました。また、購入者にGoogle フォームでアンケート調査をして、「生地がふわふわしていてしっとりしていた」「甘さ控えめでとてもおいしかった」などのうれしい感想をたくさんいただきました。

今回の販売実習を通して、生徒たちは、自分たちが作った商品に自信をもつことができました。

【販売した生徒たちの声】

- ・メロンパンの生地が手にベタベタついて大変でしたが、素早く作業をして上手に包むことができた。
- ・味だけでなく見た目も良くなるように技術を磨いていきたい。
- ・多くの先生方や生徒が買いに来てくれたので、自分たちがうれしい気持ちになった。
- ・「美味しそう」と言ってくださった先生方がいたのでうれしく思いました。
- ・次の日に、みんなが「おいしかった」と言ってきてよかった。
- ・よい意見が多くて、販売実習をまたやりたいと思いました。



メロンパンのラベル
(生徒がデザイン)

【メロンパンの製造のようす】



【販売実習のようす】※放課後に販売



【メロンパン、かぼちゃジャムなど】

