

食品技術科3年生の生徒が校内で販売会を実施しました。

5月17日(水)16:00～16:30にかけて、食品技術科3年生4名が、実習で製造した桜酵母パン、桜酵母クッキー、ショートブレッド、イチゴジャムを販売しました。

販売会では、教職員や生徒が、販売所の前に長い列をつくって大盛況でした。生徒たちは、お客さんを待たせないように、すばやく計算して、笑顔で対応していました。

販売実習を通して、生徒たちは、自分たちが製造した商品に自信をもつことができたようすでした。

【販売した製品】



【販売会のお知らせ】

食品技術科 販売会のお知らせ

5月17日(水)

放課後16:00～講義室前

食品技術科では製菓製パンコース、食品加工コースに分かれて学んでいます。製菓製パンコースでは3年生がパン作りを、2年生が製菓を学んでいます。加工コースでは3年生がジャム作りなどの食品加工を行っています。4月から始まったそれぞれの実習で技術を学んでいる生徒の成果をご覧いただきたく、販売会を実施いたします。まだまだ未熟ではありますが、これから成長する生徒たちを応援してください。

～MENU～

- 桜酵母パン 3個 200円

3年生が桜の花から酵母菌を育て、パンを作りました。ハード感のあるパンなので、トースターで焼き直して、ジャムやチーズを添えたり、ガーリックトーストにしてお召し上がりください。

- 桜酵母クッキー 5枚 200円

パンと同じく桜酵母を使用したクッキーです。サクホロの食感にチョコチップがアクセント。

- ショートブレッド 2個 100円

2年生、最初の実習で挑戦するのがこのショートブレッドです。たっぷりのバターを使用して、機械を使わず手作業で丁寧に仕上げています。

- いちごジャム ひとつ 200円

銚田産のいちごを使って、3年生があまーいジャムを作りました。丁寧に鍋で仕上げた一品です。パンはもちろん、プレーンヨーグルトにもぴったりです。

ご意見・ご感想等ありましたら食品技術科までお願いします。



【販売会のようす】



【販売会のようす】



【大盛況でした】

