

令和 5 年 6 月 30 日

食品技術科 2 年生が社会人講師による和菓子講習を受講しました。社会人講師として、木内製菓さんから和菓子製造のプロフェッショナルをお招きしました。

6 月 12 日に第 1 回の製餡実習が行われ、和菓子の歴史やあんこの炊き方を実演していただきました。粒あんやこしあんの製造方法を初めて見た生徒たちからは「手間がかかるのですね」「高くても値段に納得です」との声が上がりました。



6 月 26 日に行われた第 2 回講習会では、おはぎの作り方を教えていただきました。あんこで餅米を包む作業に苦戦しながらも、自分で作ったおはぎに満足そうな様子でした。粒あんの他に、きなこ、黒ごまをまぶしたおはぎも作り、おうちの人に食べてもらうのが楽しみ！と喜んでいました。



次回の和菓子講習会では大福の作り方を受講予定です。食品技術科では、様々なジャンルの食のプロをお招きして専門的な食品加工・調理実習を行っています。また実習の様子をアップロードしますのでお楽しみに！！