

令和5年9月21日

食品技術科の実習の様子を公開します。

食品技術科「製菓・製パンコース」では、夏休み明けから早速、パン作りの実習を再スタートしました。今回の実習は3年生のパンとシナモンロールの製造です。実技テストも兼ねているので生徒はみんな真剣に取り組んでいます。

食品技術科では、製パン実習の他にも、畑で野菜やポップコーンを育てて収穫したり、収穫した野菜や果物を加工品にしたり、多様な実習を行っています。

今後も食品技術科の実習や授業の様子をアップしますのでお楽しみに♪



手ごねでパン作りの感覚を勉強します。
最初はべたつく生地もこねているうちに質感が変化してきます。



たっぷりのシナモンシュガーで甘〜く仕上げています。



生地を巻いてカットすれば、シナモンロールの渦巻きができます。

きれいに形を作るのは中々難しいのですが、パン実習も半年が過ぎ、少しずつ技術を身につけ、上手に成形できるようになりました。



生徒たちが、ていねいに作ったシナモンロールは、放課後に職員室で販売しました。