

食品技術科 冬の実習風景

食品技術科では実習も冬らしさを感じられます。12月に2・3年生がスポンジケーキから手作りし、自分で考案したデコレーションケーキを作りました。クリームをケーキに均等に塗ったり、金口できれいに絞ったり、難しい作業のあるケーキデコレーションですが、「クリスマスには自宅で再度作りたい」と達成感を感じている生徒も多くいました。



1月に入り、3年の製パンコースの実習では最後の難関、山形食パンのテストに挑みました。この1年間で驚くほど上達し、生徒たちは自分の力で、こねや発酵の見極め、成形まで出来るようになりました。仕上がった食パンはパン屋さんに並べても見劣りしない完成度でした。

また、2年生は社会人講師による和菓子講習会を受講しました。今回は練り切りです。おめでたい鯛や、春を感じる桜など、季節を感じる作品を作りました。色つけや形作りに生徒の個性が光り、「難しいけど楽しい！」「和菓子にも興味がわいた」と感想がありました。



2023年、食品技術科を応援していただきありがとうございました。温かい応援のメッセージや、商品への感想がたくさん届き、感謝の気持ちでいっぱいです。今年もおいしいお菓子やパン、農産物加工品をたくさん作りますので、生徒たちが一生懸命作った商品を、機会があれば是非ご賞味下さい！