

食品技術科 3年生 生パスタ作り

令和6年5月

食品技術科3年生「農産物利用」の授業風景です。

この日は、生パスタとトマトソースを作りました。初めてのパスタ作りでしたが、班ごとに協力して、どの班もとても美味しいパスタを作ることができました。

3年生は、最初に説明をしっかり聞いて、自分たちの力でどんどん作業を進めていくことができます！

今後、幅の違う麺や別のソース作りにも挑戦する予定です♪



まずは計量です。3年生は、テキパキ計量していきます！

トマトソースも話し合いながら、作っていきます！



自分たちで作った生地が麺となって、
パスタマシーンから出てきた瞬間は、
一同「お～！」と感動です！！



いただきま～す！コシのある美味しいパスタができました。