2024.7.18

フードクリエイトコース

※フードクリエイトコースで行った「デコレーションコンテスト(寿司の部)」の投票結果が出て最優秀賞3名と優秀賞1名が決定しました。1学期終業式前の食と環境科学科集会で表彰されました。今年も色々な良い作品が多数出展されました。







★祝★ 最優秀賞

投票ありがとう ございました

★祝★ 優秀賞



2024.7.1

フードクリエイトコース

※1年生が実習で消防士を招いての救急救命講習をおこないました。救急救命をちゃんと実習で学んで、陸や海上などあらゆる場面を想定しながら講習を受けていました。













を学びました。呉剣に救急救命講

Inデココン寿司 2

2024.6.13

フードクリエイトコース

※2年生が実習でデコレーション寿司コンテストの盛付けを自分達でデザインし、それを実際に盛付ける実習をおこないました。2回目のコンテストなので色々なデザインの寿司が仕上がりました。



Inデココン寿司3

2024.6.11

フードクリエイトコース

※3年生が実習でデコレーション寿司コンテストの盛付け方を自分達で考えて用紙に下書きし、 それを実際に盛付ける実習をおこないました。3回目のデコレーションコンテストなので慣れた 手付きで時間内に盛付けを完成することが出来ました。







Inデココン寿司 1

2024.6.10

フードクリエイトコース

※1年生が実習でデコレーション寿司コンテストの盛付け方を考えデザインし、それを実際に盛付ける実習をおこないました。初めてのコンテストで試行錯誤しながらデコレーションし、完成させることが出来ました。



In南瓜ようかん

2024.5.30

<u>フードクリエイトコース</u>

※2年生が実習で南瓜ようかん作りをおこないました。初めて作る南瓜ようかんなのでレシピを 見ながら作りあげることが出来ました。校内販売も行いすぐに完売しました。



2024.5.28

フードクリエイトコース

※1年生が実習で初めてグルクンを使っての3枚卸実習をおこないました。その後に、なめろうを作り試食をおこない美味しく頂きました。



in 紅芋ようかん

2024.5.21

フードクリエイトコース

※3年生が実習で紅芋ようかん作りをおこないました。手際良くレシピを見ながら作りあげることが出来、校内販売も行いすぐに完売しました。また、紅芋ようかんは沖縄県優良県産品にも選ばれたことが有る製品です。













美味しい

in 塩サバ 2024.5.16

フードクリエイトコース
実習風景

※2年生がサバを使っての3枚卸実習をおこないました。サバを3枚卸にし、その3枚卸を使って塩 サバ製造をおこないました。







お買上ありがとうござ いますm(__)m







2024.5.13

フードクリエイトコース

※1年生が実習でまだ実習服が届かない中、初めてマアジを使っての3枚卸実習をおこないまし た。その後に、なめろうを作り試食をおこない美味しく頂きました。







上手に出来て 美味しかった!







※3年生が実習でパウンドケーキ作りをおこないました。久しぶりの製造実習だったのでレシピ を見ながら実習をこなし、オーブンで焼上げ美味しいパウンドケーキを製造したので校内販売も 行いました。



食と環境科

実習風景

<u>in サバ3枚卸</u>

2024.4.18

<u>フードクリエイトコース</u>

※2年生が実習で初めてサバを使っての3枚卸実習をおこないました。サバの3枚卸をおこない、 その3枚卸を使ってしめ鯖を製造しました。







上手に出来た!









食と環境科

実習風景

<u>in 丸パン</u> 2024.4.11

フードクリエイトコース

※2年生が丸パン製造の実習をおこないました。実習の中で、牛乳と上白糖でドライイーストの発酵の役割を勉強しながら、一次発酵・二次発酵の様子を観察し、オーブンで焼上げ水を使わない美味しい丸パンを製造しました。











