

邇摩高フェア準備★農業系列『塩麴』『焼き肉のたれ』編★

12月21日(土)は、今年を締めくくる★邇摩高フェア★が本校で開催されます。農業系列では、教科学習と関連づけながら数多くのものを栽培・加工しています。今回ご紹介するのは、『塩麴』と『焼き肉のたれ』です。この2つの商品は、メインのお料理を引き立てる名脇役な存在です！

『塩麴』



二重釜で加熱

計量・瓶詰め

完成

焦がさないように、二重釜で加熱処理をした後に正確に計量して瓶詰めをします。

『焼き肉のたれ』



鍋で加熱

計量・瓶詰め

完成

焼き肉のたれを作るには、数多くの食材や調味料が必要です。生徒は科目「食品製造」で学習した手順に沿って正確に作業を進めます。

販売価格

『塩麴』・・・300円(規格:250g)

『焼き肉のたれ』・・・300円(規格:200g)

★次回号・・・邇摩高フェア準備★農業系列『シクラメン』編★を掲載します！