

写真



＼マーマレード納品！！／

7月5日（火）

学校給食センターとの連携で納入することとなった「大田市産の夏ミカンで作ったマーマレード」ですが、5月31日（火）に下ごしらえした材料に砂糖などを加えて煮込み、給食センターへの納入用の大きな瓶に詰める作業を行いました。

本校のマーマレードの特徴は、果肉を搾るのではなく、果肉の粒を残していることです。スライスした皮と果肉の粒々を楽しむことができます。

本日、出来上がったマーマレードを学校給食センターに納入しました。今回のマーマレードは、7月12日（火）の献立に使うことになっています。

今後は、農業系列以外の系列とも、連携が図れるよう取り組んでいきたいと思えます。

大田市教育魅力化コーディネーター（邇摩高校） 森本

邇摩高 HP はコチラ ⇒ <https://www.nima.ed.jp/>