



岐阜県立郡上高等学校

GUJO HIGH SCHOOL

2022年12月23日 投稿者: P49941

【食品2年】総合実習～漬け物の製造～（12月上旬）

食品科学科の2年生が、漬け物の製造を行いました。漬け物の製造を通して、浸透圧の作用について学ぶことができました！



園芸科学科が栽培した赤かぶと白かぶをイチヨウ切りにして、食塩で下漬けします。その後、容器の中で一昼夜漬け込みます。作業が一段落したところで、写真撮影しました！



漬け液に1週間ほど漬け込んだ赤かぶと白かぶを包装用の袋に入れて、真空包装します。現在「郡高マルシェ」で販売中です。ぜひ、お買い求めください！