

食物コース2年 ソーセージ作り講習会

令和5年度 揖斐高 topics No.31

- ◇目的： (1) 科目「調理」の授業の一環として、地域の専門講師の方から食肉の加工法について学び、専門性の高い知識及び技術を身に付ける。
(2) 地域の食品産業及び食材についての理解を深め、地産地消に役立てる。
(3) 食に関する多くの問題が発生する中で、食の安全について関心を持ち日頃の食生活に生かせるようにする。

◇日時：令和5年6月15日(木) 10時55分～12時45分

◇場所：南舎1階 食物室

◇内容：手作りソーセージの実技講習及び調理実習

◇対象：生活デザイン科 食物コース 12人

◇生徒の感想：

- ・普段食べているソーセージとは食感や香りが違ってとてもおいしかったです。
- ・初めてソーセージ作りをしてみて、自分が思っているよりソーセージ作りは大変ということ学びました。作ってくださる人の苦勞も考えて生活していきたいです。
- ・ソーセージをねじる工程は簡単だと思っていたけど、10cm幅で均等にねじることが難しかったです。貴重な体験ができて良かったです。

