

ついに開始！

いちごジャムづくり

みなさんお待たせいたしました！
いちごジャムの製造がスタートしました。

今回は2年食品科学科の生徒が初めてのジャム製造に挑戦しました。
今回の実習で使用したいちごは40kgです！



いちごに砂糖を加え煮詰めていきます。
ボイラーの蒸気を利用して加熱します！



こちらは「糖度測定」の様子です。
保存料不使用の本校のジャムは糖度60！



アクを何度も何度も取り除き、
鮮やかな赤色になったら完成です！



養老町産いちご100%の贅沢なジャム
ぜひ一度ご賞味あれ！！