

## 食品系列総合実習 3年 缶詰製造実習を行いました

7月23日（木）の総合実習で食品系列の3年生が“さんまの味付け缶詰”を製造しました。製造した缶詰は、味が染み込むまで数か月保管し、ラベルを貼って製品にします。



さんまの頭・内臓を処理し、きれいに洗います。



缶の高さに切りそろえたさんまの身を計量します。



計量されたさんまを調味料とともに缶に詰めます



巻締機でフタをした後、殺菌し完成です。