

一年生が釣り上げたサバを缶詰にしました。

10月1日（木）の3年生の総合実習（食品系列）で“サバの味噌煮缶詰”を製造しました。原料は1年生がサバ釣り実習で釣り上げたサバを使用しています。

一匹ずつ手作業で鰭や内臓を処理したあと、特製のみそだれと一緒に缶に封入し加熱殺菌をしました。しっかりと味の染み込んだ美味しい缶詰が完成しました。



一匹ずつ手作業で鰭を切り落とした後、内臓を処理します。



缶の高さに合わせて切り身をつくりました



切り身を計量し、内容量を調整します。



みそタレと生姜と一緒に切り身を並び入れたら缶を締め、殺菌します。