

【水産食品科】 サバの竜田揚げを製造しました。

今年度最初の 3 年生の総合実習では、サバを使った竜田揚げを製造しました。春休みが明け、久々に包丁をにぎる生徒もいたようですが、さばき方を忘れることなく、綺麗にさばくことができました。

3 年生の実習では「作る」技術に加え、「安心・安全」な製品を製造するための技術を学び始めます。実習内では HACCP の手法を用いた衛生管理を実践しています。3 年生が製造した製品は放課後に校内で販売をしました。

1 年間を通してたくさんの製品を作る中で衛生管理に対する意識と技術を高め、社会で活躍する人材へ成長してほしいです。



実習前の確認

今回の衛生管理のポイントを確認します



サバの下処理

きれいにさばくことができました



下味付け

サバの切り身に下味をつけていきます



油調作業

製造ラインを作って揚げていきます



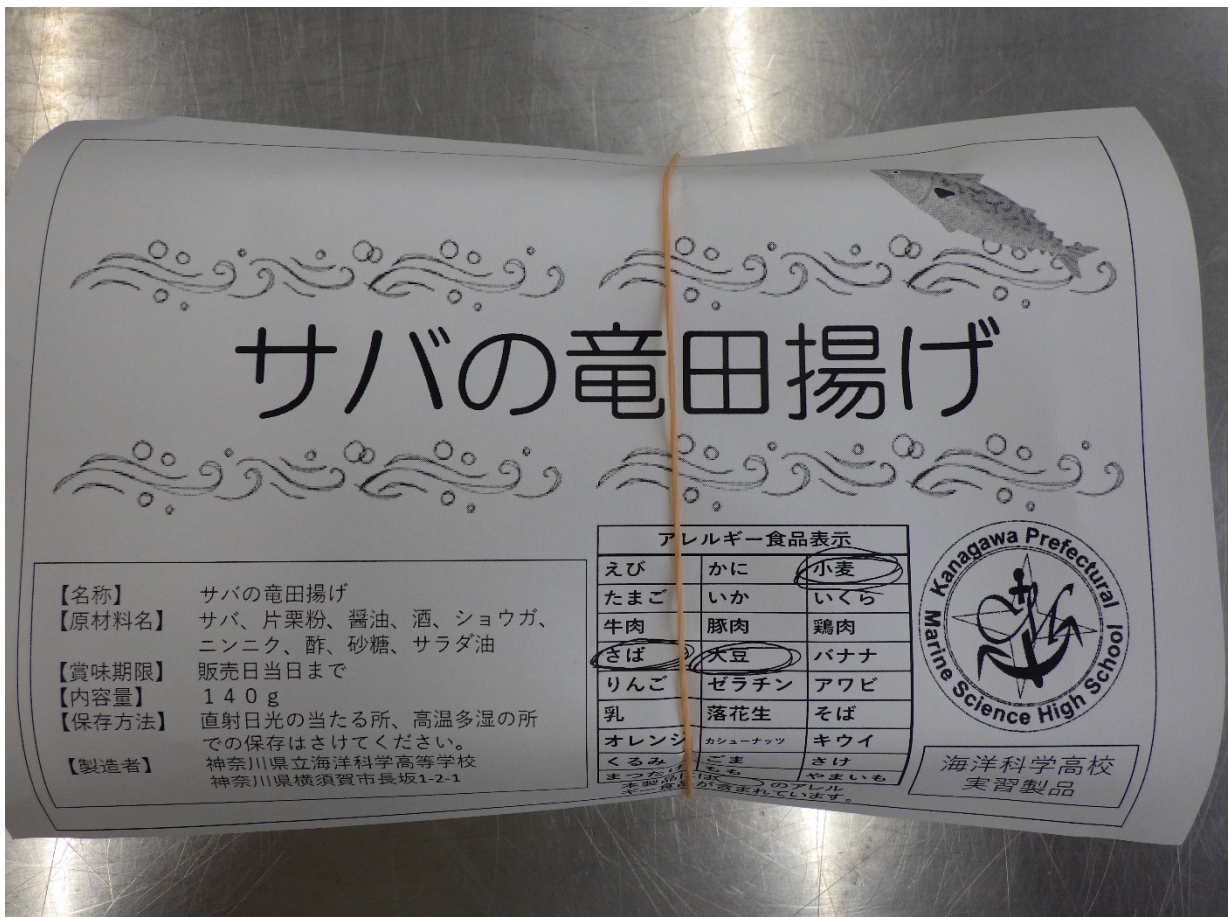
中心温度測定

揚げた後の温度を記録し、加熱の確認を
します



金属探知機

すべての製品を通し、金属の混入チェッ
クをします



完成品

アレルギー表示を確認し、ラベルをつけて完成です