

総合実習(食品系列3年)

缶詰実習「イワシの味付け缶詰」を行いました。

総合実習(食品系列3年)では、「イワシの味付け缶詰」をつくりました。今年は、サンマが不漁で価格が高騰した一方、相模湾ではイワシが豊漁でした。型がよく、脂がのっている状態の良いイワシが手に入ったのでとても良い缶詰を作ることが出来ました。

これまで本校では「サンマの味付け缶詰」を作ってきましたが、資源量の変化に合わせて使用する魚種も変えていく必要があると感じました。来年度からの実習では「イワシの味付け缶詰」の製造実習を本格的に導入するかもしれません。

来年度からの文化祭や販売会で見かけた際は、お手に取っていただけると嬉しいです。

