

## 【食品系列】 サバを使った竜田揚げとミニハンバーグを製造販売しました。

令和3年6月3日、食品系列3年生の「総合実習」のサバを使用した竜田揚げとミニハンバーグ（さんが焼き）を製造しました。

食品衛生法の一部改正により、今年の6月1日から HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が義務化されました。3年生の総合実習では製造した食品を販売するため、品質を保証するためにいくつかチェックを導入しています。

6月に入り、3年生は自分たちの希望進路に向けて本格的に動き出す時期となりました。卒業後、社会で活躍できるよう、このような実習を通して高い衛生意識と経験を培ってほしいです。



包丁さばき

2年生比べると格段に上手になりました。



中心温度測定

温度を見ながら焼き上がりを確認します。



金属探知機

危険物の混入を最終チェックします



ラベル&販売

アレルギー表示を確認し、いよいよ販売です。

