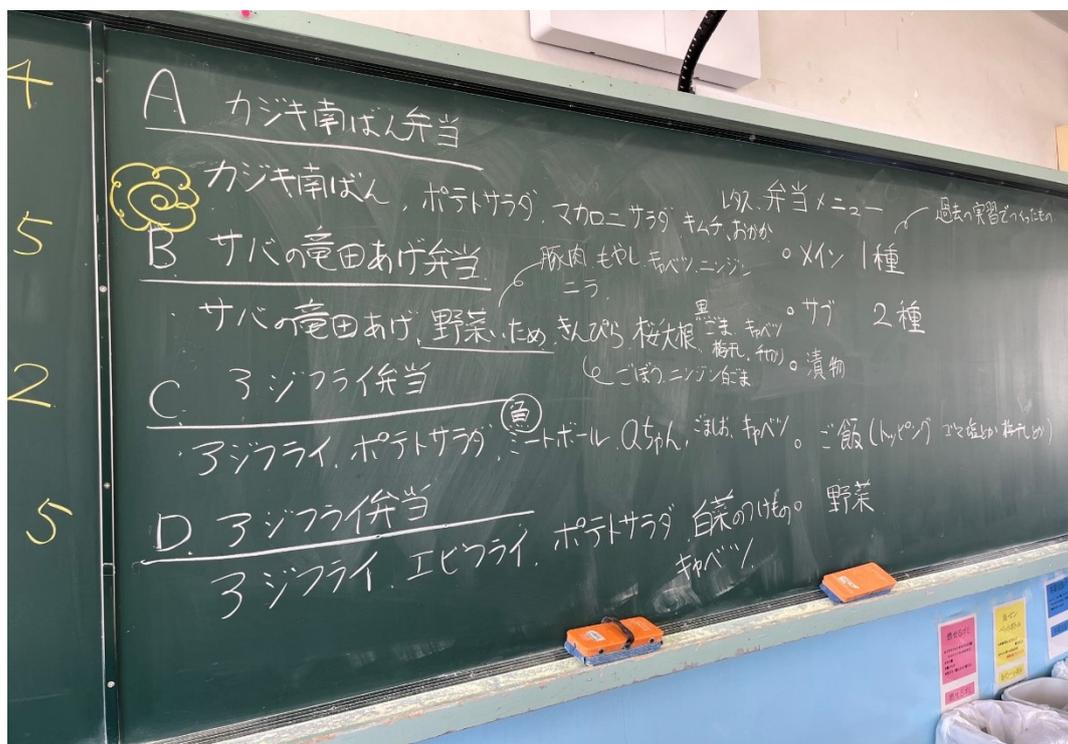


【水産食品科】お弁当実習のメニューが決定しました。

3年生の総合実習ではお弁当の製造実習を行い、お昼休みに販売をします。とても人気で毎年長蛇の列ができます。投票の結果、今年のメニューは、サバの竜田あげ弁当に決定しました。

またお弁当実習は、他の授業とも連動しており「食品栄養化学」の授業では、お弁当の原材料を元に栄養計算を行います。またアレルギー表示やパッケージについても学びます。

6月の中旬にお弁当を販売する予定ですので、在校生の皆さんは楽しみにお待ちください。



食材の栄養素が記載されている食品成分表を使いながら栄養計算をします。