

生活技術科 授業風景 前期



食品の授業では、学校の敷地で収穫した農産物を中心に調理をしています。



ヨモギを摘んで3食団子！ヨモギ団子を串に刺す順番があることも学びました。



行者にんにくを収穫してラー油作り。



同時に苺ジャムも完成！



搾乳した牛乳を焦げないように注意しながら火にかけ、ミルクジャムを作りました。



生乳を焦げないように温度計で測りながら火にかけている途中。



ざるでこす。おっ！カッテージチーズ！？できてきた。



続いては、ピザ生地と作ります。



りんごが重ならないように気をつけながら、均一に並べて焼成。





手作り塩麴鳥ハムとジャガイモのビシソワーズ



ミントの
苗を定植



手作り塩麴プリン&塩麴シフォンケーキ 収穫したミントも添えました。

