

～畜産科学科トピックス～

【Z2 食品製造「ソフトクリーム作り」】

科目「食品製造」内の乳加工では2学期1回目の実習として「ソフトクリーム作り」を行いました。実習では校内で飼育する乳牛から搾乳した生乳を殺菌し、必要な原材料を加えます。決められた分量を計量することがとても大切なため、生徒たちは慎重に計量する姿が印象的でした。原材料を混ぜたものをソフトクリームメーカーへ入れて冷却し、実習の最後には自らの手でカップにソフトクリームを巻き、試食を行いました。学校で飼育する乳牛の生乳を使ったソフトクリームの味は特別なものになりました！



（写真：原材料を混合する様子）

（写真：原材料を冷却する様子）



（写真：完成したソフトクリーム）