

9月の吉田島高校



吉田島高校の実習の様子をお届けします



イチゴジャム製造

クラス混合の1年次の食品製造の授業では、イチゴジャム作りをしました。

糖度65%を目指して各グループ、糖度計を使いながら様子を見て、イチゴを煮詰めました。

煮詰めすぎたグループは、ジャムが固くなってしまったのを味見をして実感しました。



ヨシピス（吉田島高校オリジナルの酸乳飲料）製造

食品加工科2年次の実習では、吉高祭で販売予定のヨシピスという酸乳飲料を製造しました。製品を入れる瓶やケースも入念に洗浄し、各自別々の作業をしたり、専門の機械を使ったりしました。今年は香料を少し変え、リニューアルしたヨシピスが味わえそうです。今日の作業で107瓶製造できました。後日増産予定です。吉高祭での販売をお楽しみに。

