



味噌のパック詰め



焼きたてスコーン



和菓子講習会



デコレーションケーキ



Somogyi変法による還元糖の定量

食品加工科で学ぶこと

食品製造

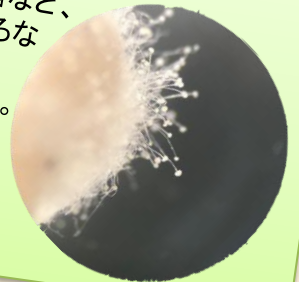
普段食べている食品の材料や作り方を学びます。

実習で作ったものは自分で食べてみよう！
売られている物とどう違うかな！？



食品微生物

カビや酵母・細菌など、食品にはいろいろな種類の微生物が利用されています。小さい世界を覗いてみよう！



食品化学

食品の成分と性質を実験を通して学びます。

タンパク質、炭水化物、脂質……それぞれどんな性質や働きがあるんだろう？？



食品製造

肉の加工もできるようになりました。

スモークチキンやウインナーソーセージをつくります！



食品流通

食品が私たち消費者に届くまでの過程や工夫を学びます。

つい買いたくなる食品ってどんなものかな？



在校生に聞きました！

食品加工科 Q&A

Q1 食品加工科に入学を決めた理由は？

A 将来、食に関わる仕事がしたいと思い、少しでも早く食について勉強をしたかったから。また、実験・実習があり、技術も身につくと思ったから！

Q2 中学から高校に入って変化はある？

A 授業に真剣に向き合い、自分の進路に向けて必要なことを調べたり、将来のことをよく考えて行動するようになりました。

Q3 一番好きな食品加工科の授業はなに？

A 食品製造です！座学では、初めて知る事ばかりで大変ですが、授業は楽しい。
実習ではパン作り。生地をこねるのは大変ですが、上手く出来た時はとてもうれしい。みんなで協力しながら作るので、楽しく学べ、絆も深まります！

Q4 授業で難しい・苦勞することはある？

A 実験・実習後のレポートが大変です。書く内容・調べることが多く、自分の考えも書かなくてはいけないので、始めはうまく書けませんでした。先生に何回も聞き、書けるようになりました。テストには、レポートからも出題されるので、手が抜けません。

Q5 ズバリ！吉田島高校食品加工科の魅力はなに？

A 食品を作りたいなら絶対に楽しい学科です。また、食品についての様々な知識を身につけることができます。
食品の先生は話しかけやすく、どの科目でもわからないことは、教えてくれたり、考える力を伸ばすために一緒に考えてくれます。実習ばかりではないけど、実習は多く、みんなと協力して進める事が多いので、楽しく行うことができ、達成感もあります。

吉田島・食品加工科 オススメ生産物

実習や実験の後には必ずレポートを書きます。3年間で50本くらい！
「売り物」を作るため、菓子製造業などの営業許可を取っています。
食品の安全・安心ため、衛生管理は厳しいヨ！

吉高みそ

麴から全て学校で作っています。出来上がったみそは、麴を米とオムギで作るので「調合味噌」と言う種類になります。



ジャム

元祖保存食。学校で作る物は保存の関係で糖度は高めに作ります。



ヨシピス

イメージはカルロス(乳酸菌飲料)ですが、全く違う飲み物(清涼飲料)です。



パン・菓子類

実習では一番人気？です。しかし売り物となると……。誰が作っても同じに見える製品(商品)作りには訓練が必要です。



進路に関するQ&A

Q 卒業生の進路について教えてください！

A 今年の3月に食品加工科として4回目の卒業生(31名)が卒業しました。進路先は次のようになっています。

就職

(株)神奈川食肉センター、(株)タカキベーカリー、(株)ちぼり湯河原、(株)ディスペンパックジャパン南足柄工場、(株)ホテルおかだ など

進学

大学 横浜商科大学 短大 湘北短期大学
専門 エコール辻東京、国際フード製菓専門学校、ビジョナリーアーツ専門学校、町田調理師専門学校、横浜調理師専門学校 など

また、現在の3年次生はクラスの約半数が進学を希望しています。大学や専門学校への進学を考えており、製菓や調理、栄養への分野への進学希望が多くなっています。

残りの約半数は就職を希望しており、食品関連産業のみならず、幅広い分野への就職を目指しています。(令和5年4月)