



Hokkaido

2025-7-17

ジン・校長通信 No. 48

食品科学科1年「収穫加工実習」



7月15日(火)食品科学科1年5組は「農業と環境」の授業で栽培したナスを活用し、規格外品の有効利用を目的とした農産加工実習を行いました。ナスの可食部をカットして冷凍保存する一次加工を通じて、SDGsの視点を取り入れながら、収穫物の価値やおいしさを実感することを学んでいました。生徒たちは野菜カット班、肉カット班、パン製造班に分かれて協力しながら作業を進め、実習室は笑顔と活気にあふれていました。ナスが苦手な生徒も「カレーがおいしかった」と話すなど、食材への理解と興味を深める機会となりました。