

2 年次

食品化学実験

身近な食品を用いて食品成分の含有量や特性について理解します



色素の pH 変化の観察



真空にして色素を含浸



2 年次

給食経営管理実習

3 年次

新調理システムを用いて 100 食の給食を作ります



新調理システム（真空調理）



美味しいね～



イワシの味噌煮定食

真空調理で味が
よくしみ込んでいま

2年次

食育演習 I・II



自分の好きな活動を選び、地域と連携を図りながら
様々な食育活動を行います



JA

地産地消事業

保育園

絵本読み聞かせ

高校生

レシピコンテスト

食育活動

スーパー

レシピ考案

夏休み

子ども体験

