

# 千葉県立旭農業高等学校 学校開放講座～手作り生活を楽しむ～

## 1 畜産科による「楽しい乳製品づくり(アイスクリーム・バター・チーズ)」



卵は、今朝本校で採ったものを使用しました。バターづくりは、バターが固まるまで力強く振り続けます。アイスクリーム作りでは、材料を冷やしながらかき混ぜて冷蔵庫へ入れます。カッテージチーズは既定の温度で温めながら酸(レモンエキス)を入れて作りました。表題通り楽しく乳製品づくりを行うことができ、参加者の方々も満足されていました。



## 2 食品科学科による「パスタ&ごまあんまんづくり」



食品科学科(食品流通科)職員と食品流通科生徒3名によるパスタづくりとゴマあんまんづくりを実施しました。パスタ作りでは、パスタの生地を製麺機(イタリア製)にかけて製麺していきます。ごまあんまんづくりでは、練って仕上げた生地を小分けし、ミキサーで粉末状にしたゴマで味付けしたあんを詰め、あんまんを作っていきます。今回のパスタ作りやごまあんまんづくりはご家庭でも実践していただける内容となっています。

\*30年度入学生より、食品流通科は食品科学科へと学科変更となりました。今回補助生徒として活躍してくれた生徒3名は、食品流通科最後の生徒となります。

