

千葉県立大網高等学校開放講座

網高グリーンカレッジ

農業や食品加工などに関心があり学ぶ意欲のある方に、学校の施設を提供し大網高校の教職員が地域の方の豊かな生活を応援することを目的に様々な講座を実施しました。



野菜：トマトの脇芽かき



食品加工：ジャム作り



野菜：大根の播種（種まき）



食品加工：パン作り

「網高グリーンカレッジ」は、野菜・草花・果樹・食品加工等の講座を全7回実施しました。

学校施設の中^{ちゅうせい}正農場と食品工業科棟を利用して、野菜作りでは、トウモロコシ・ダイコンの播種（種まき）から収穫までの栽培管理、食品加工では、イチゴジャム・パン作りを行いました。

どの講座も受講生の方々がとても熱心に取り組み、講座を担当する職員にも力が入りました。