

食品化学科 3年生の実習【総合実習と課題研究】

- 1 農産物加工・畜産物加工・食品分析の3つの班に分かれて実習に取り組みます。



アイデア出し
(アクセンチュア協力)



ジャムづくりは3年生も



こちらは醤油製造



肉加工品作成



ソーセージ



校章入りまんじゅう



ロールパン



試作風景



3年生の一部