

2 年次

# 食品化学実験

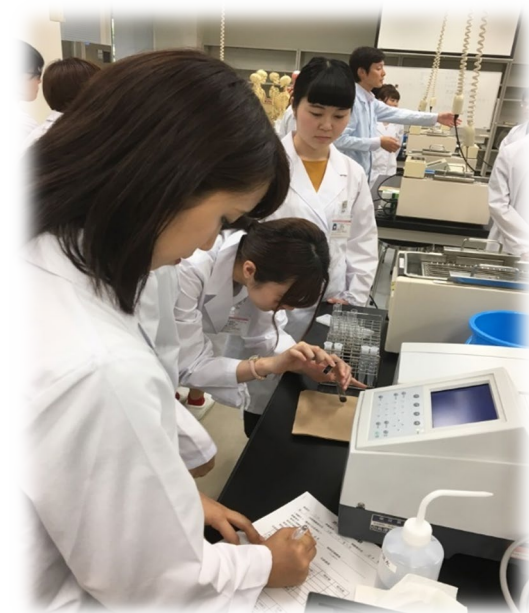
身近な食品を用いて食品成分の含有量や特性について理解します



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～



真空調理で味が  
よく浸み込んでいま



イワシの味噌煮定食



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

