

食品科学研究部



年間スケジュール・主な成績

平成23年度活動内容

- ・米粉活用『お菓子編』レシピ発行
- ・食育親子教室米粉ピザ作り指導
- ・県連農ク各種発表大会出場
- ・伊勢崎市産地収益力向上協議会
米粉加工実習検討会参加（本校会場2回実施）
- ・銀座のぐんまちゃん家で米粉ラスク試食配布
- ・伊勢崎産業祭釋祭あかぼり即売展示参加
- ・伊勢崎市農業まつり展示参加
- ・興陽祭に展示参加
- ・生徒対象の米粉チョコレートケーキ教室開催

主な活動内容

平成24年度活動予定

- ・学校オリジナル加工食品の開発
- ・地域農家との六次産業化への手助け
- ・県産小麦『さとのそら』の加工普及活動
- ・米粉活用『料理編』レシピ発行
- ・地域イベントへの参加
- ・食育活動の推進
- ・その他

メッセージ

食を科学する系列で学習したことをベースに、オリジナル加工品作りや地域との交流活動を行っています。食の安全安心が問われている昨今、本校や地域のイベントでは、地産地消に目を向け、顔の見える生産者から農産物を手に入れ、加工し、消費者とお互い顔をみながら配布や販売をおこなっています。

授業や実習以外でも食品加工や成分分析ができたり、またまた、地域の方々と交流活動もできるなど、食育活動にも力を入れています。