

フードビジネス類型2年生 『ピザ実習』

フードビジネス類型2年生が『実習製品のまぐろ油漬缶詰』を使用した『ピザ作り』を行いました。
まず各班ごとに材料を量り、生地をこね、発酵器を使用して1次発酵を行い、その後、発酵が終わって倍の大きさになった生地を麺棒で広げて、材料をトッピングしスチームコンベクションオーブンで加熱しました。
同じ材料同じ方法で作成したのに、班ごとに味わいの違う2種類の美味しいピザが出来ました。



『離任式』を行いました！

4月から本校でお世話になっている講師の阿部 葵先生が、9月30日で退職。9月22日（月）始業前の朝の時間を活用し、『離任式』を行いました！1年生船舶運航科、2・3年生の航海技術類型の生徒、卓球部の生徒は授業や部活動で本当にお世話になりました！心より感謝申し上げます。どうぞ、お身体にお気を付けてお過ごしください！

