



食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

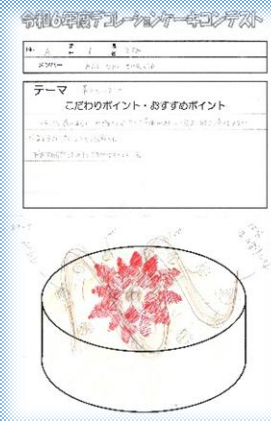
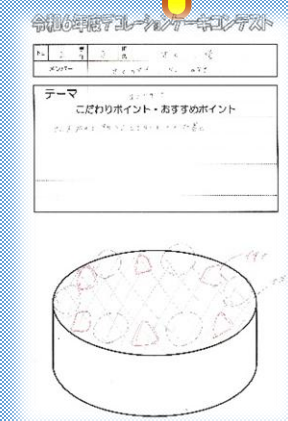
in デココンケーキ表彰

2025.12.17

※「クリスマスデコレーションケーキコンテスト」の集計結果が発表されました。3学年から最優秀賞を3グループと特別賞で1グループが決定しました。2学期終業式前の食と環境科学科集会で表彰されました。今年も見栄えも良く、食べても美味しい作品が出品されました。



おめでとうございます！投票ありがとうございました！





食と環境科

フードクリエイトコース

実習風景

in デココンケーキ②

2025.12.4

※ 2年生が実習でクリスマスデコレーションケーキコンテストを実施しました。飾り付け方法などデザイン画に記入し、グループで協力してデココンケーキ作りをおこないました。2回目のコンテストなので様々なデザインのケーキが仕上がりました。



!! 2回目デココンケーキ頑張るぞ !!





食と環境科

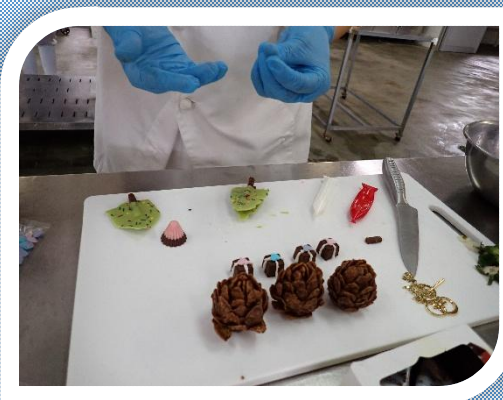
フードクリエイトコース

実習風景

in デココンケーキ③

2025.12.2

※ 3年生が実習でクリスマスデコレーションケーキコンテストを実施しました。飾り付け方法をデザイン画に記入し、飾り付けをグループで協力しておこないました。3回目のコンテストなので創造性豊かなデザインのケーキが仕上がりました。



♥♥ 3回目のデココンケーキ楽しかった ♥♥





食と環境科

フードクリエイトコース

実習風景

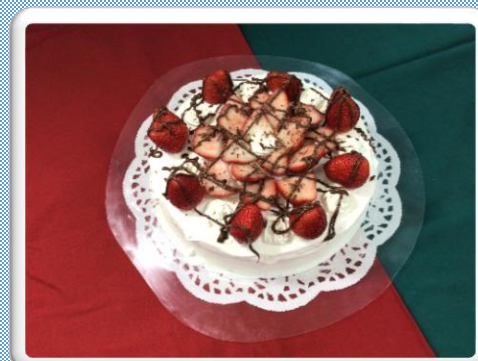
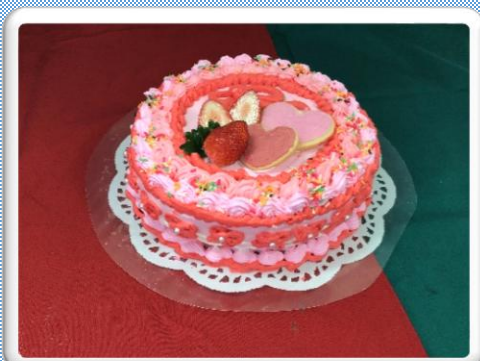
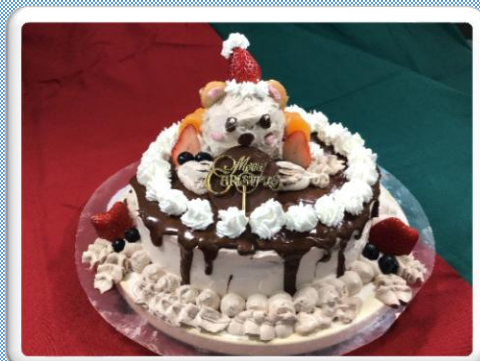
in デココンケーキ①

2025.12.1

※1年生が実習でクリスマスデコレーションケーキコンテストを実施しました。事前にケーキのデザイン画を作成し、デザイン画の通りに飾り付けなどをおこないました。初めてのコンテストで試行錯誤しながら完成させることが出来ました。



♪ ♪ 初めてのデココン色々工夫しました ♪ ♪





食と環境科 フードクリエイティブコース

実習風景

in 車エビ養殖場見学

2025.11.26

※1年生が島内のクルマエビ養殖場見学をおこないました。クルマエビ養殖場では、クルマエビの成長過程の資料を見ながら説明を受け、実際に養殖池などを見学させていただきました。



！ 初めてクルマエビ養殖場見学に行きました ！





食と環境科

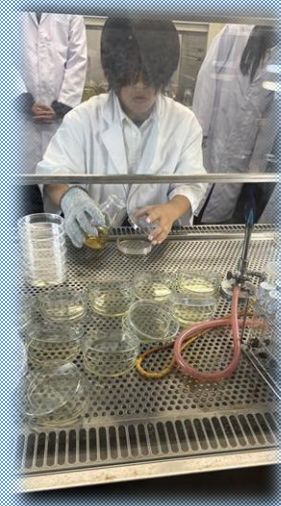
フードクリエイトコース

実習風景

in 平板寒天培地

2025.11.17

※1年生が実習で平板寒天培地作りとムロアジの三枚卸練習を分かれて実習をおこないました。
平板寒天培地作りでは、培地をオートクレーブに掛けクリーンベンチでシャーレに等量ずつ分注するところまでやりました。



初めての平板寒天培地作りで
分からない事だらけでしたが
無事に終わることができました!!
😁
続きは座学の時間に持ち越し!!



食と環境科

フードクリエイトコース

実習風景

in 漁業者交流会

2025.11.7

※沖縄本島で行われた沖縄県青壮年・女性漁業者交流会に、フードクリエイトコースの3年生3名が代表で出場してきました。9月に実施したコース内課題研究中間発表会で選ばれた【低利用部位を使った商品開発～チアイカレー～】班が、漁業者交流会で漁連会長賞を受賞しました！



!! 漁連会長賞おめでとうございます !!





食と環境科 フードクリエイティブコース

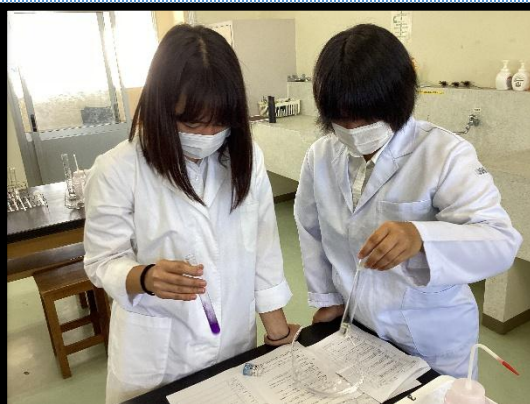
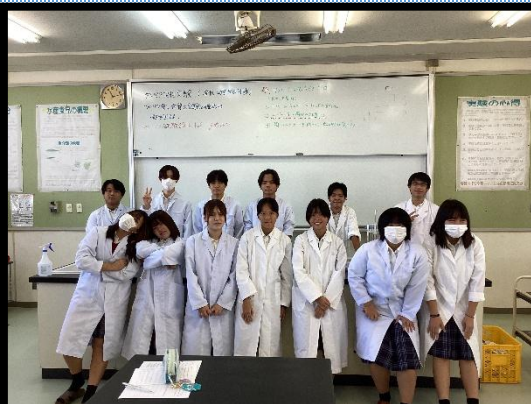
実習風景

in タンパク定性
2025.11.6

※ 2年生が食品技能検定第2類実技試験でタンパク質の定性反応実験をおこないました！タンパク質の性質を利用して、食品中に含まれているタンパク質を確認しながら2人1組で練習と試験を行い無事に終わることが出来ました！



初めての実験でしたが
無事に終われました





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

in 魚の処理講座

2025.10.30

※2年生が民間活力導入事業の一環で、魚の処理講座をFish taverna samboの桑田さんを講師として招き、魚の締め方や捌き方を学びました。締め方では、脳締めや神経締めなどの処理方法を学び、捌き方では神経締めした魚と締めてない魚を捌き、海水を沸騰させ湯煎を行い、処理方法による魚の食感などの違いを学びました。



☆ 魚の締め方・捌き方の技術を民活で学びました ☆





食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

in 心太・官能検査

2025.9.29

※1年生が実習で心太(ところてん)製造と魚介類の官能的な鮮度判定(官能検査)に分かれて実習をおこないました。心太(ところてん)製造は天草(テングサ)から煮込んで寒天を作り、ところてん突きで突いて糖蜜と味ぽんの2種類で試食しました。



♡初めての心太製造成功しました♡



食と環境科

フードクリエイティブコース

実習風景

in 課題研究中間発表

2025.9.19

※3年生が来賓の審査員を交えて課題研究中間発表会をおこないました。フードクリエイティブコースは3班有り(血合を用いたドライカレー)・(モズクガトーショコラ)・(サメ肉の活用チーズミルフィーユかつ)で、今年度から海洋科学科の1班も合同で発表会を行いました！これまでの研究内容や試食アンケートをまとめ上げ、実施されました。



☆☆ 課題研究中間発表無事に終えた!! ☆☆





食と環境科

フードクリエイトコース

実習風景

in 食品衛生月間

2025.8.6

※食品食肉衛生月間キャンペーンがサンエー宮古島シティで実施されたので、フードクリエイトコースから生徒が参加し一日食品衛生監視員を務めました。内容は食品の取扱状況や販売方法並びに表示やHACCPに沿った衛生管理の記録状況を確認し、食品衛生月間の趣旨や食中毒予防チラシ等の配布を行いました。



☆ 食品衛生監視員を務めて来ました ☆

