

食を科学する系列



食品の製造に関する知識・技術に加え、食品全般を科学的に捉えながら、栄養素や微生物との関わりや、衛生・安全等について体験的に学習します。



高大連携で協定を結んでいる短期大学の先生による模擬授業の様子（左写真）

紫キャベツを使った焼きそばを作り、これにいろいろな液体を加えると、焼きそばの色が次々と変化していく「カメレオン焼きそば」の不思議について、なぜそうなるのかを考えながら、その原理について楽しく学習することができました。



全国食肉学校で行われた食肉加工実習の様子（左写真）

豚の枝肉を部分肉ごとに仕分けするところから、ソーセージとベーコンを作りあげるところまでを体験します。出来上がったソーセージとベーコンは、おいしくいただきました。



デコレーションケーキ製造実習を行っている様子（左写真）

専門学校の先生ご指導のもと、クリスマスケーキのデコレーションを1人1台で行います。

この系列の生徒はこんなところへ進学・就職しています

進学：群馬県立女子大学 高崎健康福祉大学 女子栄養大学 桐生大学 東日本製菓技術専門学校等

就職：前橋市農業協同組合 山崎製パン(株) (株)群馬県食肉卸売市場 (株)原田 (株)ベイシア 等