

食育の出前授業としてシノブフーズ株式会社様がサンドイッチの作り方講習を行っていただきました。
令和4年11月10日 職場体験実習で毎年お世話になっております、シノブフーズ株式会社様が、流通サービス科バックヤード分野2年生の生徒対象にサンドイッチの作り講習を行っていただきました。



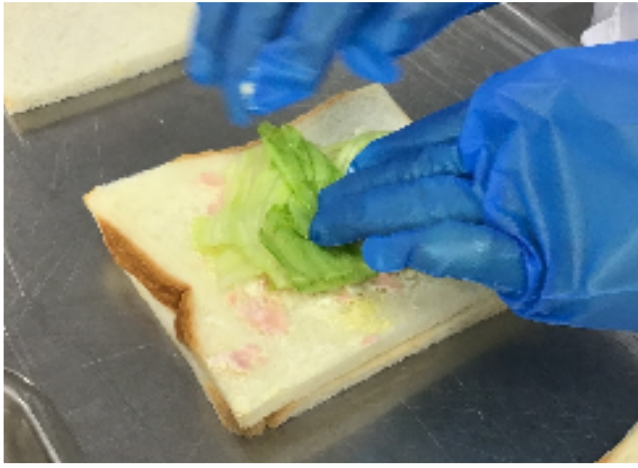
まずは、シノブフーズ担当者様から本日の授業の内容について講義がありました。生徒のみなさんは、いつもの授業よりも緊張して、真剣に話を聞いていました。



そして、シノブフーズのみなさんがサンドイッチの作り方の見本をわかりやすく、ていねいに説明してくださいました。



サンドイッチの具材は卵とハム、レタス、トマトを使用しました。



レタスや卵などの具材の盛り付けは、製品を作るということもあり、大きさや盛り付け手順をていねいに説明していただき、実践しました。



見た目も大切なので、盛り付ける具材の向きや量も確認しながら盛り付けを行いました。



作業の方法や順番が決まっているので、手順を守りながら緊張気味に盛り付けを行いました。



8枚のパンで挟み込みました。結構ボリュームがあります。カットは形が崩れないようにゆっくり行いました。



最後はシノブフーズ様で使用している包装材に入れて完成です。

生徒の皆さんは完成した製品を見て、「本物みたい」、「きれいにできた」などたくさんの喜びの声があがりました。

最後はみんなでおいしくいただきました。

シノブフーズ株式会社様、とても良い体験をさせていただきました。ありがとうございました。