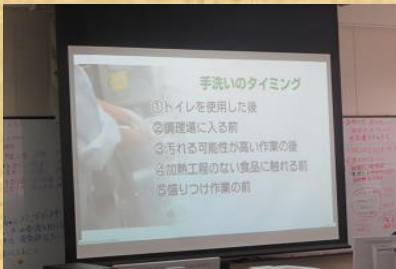


# ＼ M コース ／ 食品生産たより

食品生産コースが力を入れて製造している人気商品 —— サバ缶

何を教えているの？ 缶詰はどう作っているの？ さば缶以外には作ってないの？ ○○先生は元気？  
そんな疑問にお答えするべく、学校内での取り組みをお伝えする「食品生産たより」・・・創刊です！

## 安全な食品製造のために ～HACCP～



HACCP（ハサップ）は製品の安全性の確保を目的とする管理手法です。原料入荷から出荷までの各工程のうち、細菌汚染や異物混入などの危害要因を除去するにあたって、特に重要な工程を管理します。導入として、入室までの工程を徹底するべく、パソコン室にて本年度の2，3年生に指導を行いました。

## いちごジャム準備中！



いちごジャムの準備としていちごのヘタを取り、傷んだ部分を取り除きました。味見までが実習です(^\_^)ジャムにするのは学校再開後・・・お楽しみに！完成したらまたお知らせします！

## Mコース ＼クイズコーナー／

[テーマ] 手の洗い方  
手を洗ったときに最も洗い残しが多いとされる指はどの指でしょう？

- A 親指
- B 人差し指
- C 中指
- D 薬指
- E 小指

答えは次回に掲載！

創刊号 R2.4.24