

フードデザインコース

フードデザインコースでは、みなさまに喜んでいただけるように安心安全な商品を作るため「衛生第一」を心掛けて作業に取り組んでいます。マルシェや光陽祭での販売や、年に数回、給食でパンを提供しています。パンとお菓子の製造の様子をご紹介します。

パンの製造



1 手早くまとめます



2 パン生地を均等に分割しています



3 バターロールの成形中



4 丁寧に卵を塗っています



5 バターロールが焼き上がりました！



6 慎重に運んでいます



7 バターロール完成

お菓子の製造



1 スノーボールを作っています



2 オーブンの温度を調整中



3 スノーボール完成