

奈古分校のマーマレード給食



萩高等学校奈古分校の皆様にご協力いただき、「鶏肉のマーマレード焼き」が給食に登場！

小学生は憧れの眼差しで「高校生ってすごい！」を連発

萩高等学校奈古分校製造のマーマレード(缶詰)は、阿武町内産の夏みかんを生徒さんたちが直接収穫し、砂糖以外の添加物を使わずに仕上げた絶品です！



マーマレードの製造の様子
 奈古高校のマーマレードは、阿武町内で生産された夏みかんを直接収穫し、生徒の手で果皮のスライスおよびジャム加工を行っています。
 奈古高校のマーマレードの特徴は、砂糖以外の添加物を使わず製造している点です。

高校生曰く「食品を扱う仕事は衛生管理が大切」とのこと。髪の毛が1本も見えない帽子のかぶり方に注目！

高校生は、「食品製造」の授業で、果皮の処理、ペクチン抽出、煮込み、充填、缶詰の巻締、殺菌、ラベル貼り等を通して衛生管理や製造技術を学ぶそうです。