

食品加工室移設・改装工事完了

Minamiuwa high school 青春! 食育! ~農業科活動日記~



生徒：農業科2・3年生食品加工専攻生 17名

「食品衛生法」改正に伴い、本校でも営業許可申請を行うため、夏休み期間を利用して食品加工室の移設・改装工事を実施し、更衣室や手洗い場が新たに設置されました。2学期に入り大掃除を行い、ようやく新しい加工室が稼働し始めました。これまでの食品加工室では主にジャム・マーマレードの製造を行い、新しく隣に移設した加工室では焼き菓子の製造を行います。また、衛生管理の国際基準である HACCP について、宇和島水産高校の生徒と一緒に学習会を行っています。

グローバル GAP 認証を受けた本校の愛南ゴールドを、きちんと衛生管理を行った加工室で製造し、安心・安全な加工品として消費者の方々に届けます！

それいけ 愛南ぎょレンジャー



アコヤピンクの秘密



南宇和高校美術部による愛南ぎょレンジャーやなーしくんの4コマ漫画を掲載します。

制作：南宇和高校美術部
徳茂 佑星さん・宮本 七海さん

毎月19日は食育アカデミー



食べることの大切さと楽しさを

9月18日(水)に城辺保健福祉センターで「訪問介護員等のための食育講座」を行いました。

食育講座は、高齢者の食を支援する介護職員が調理実習や介護食を摂取する体験を通して、知識や技術を学び、高齢者の食に対する意識を高めてもらうことを目的としています。

今回、摂食嚥下食を実際に作って、食べる事を体験していただきました。摂食嚥下食は、本人に合った形態や盛り付けをひと工夫するだけで、より美味しく食べていただける環境につながるのではないかと思います。



調理実習の様子



盛り付けを工夫した摂食嚥下食