

7月12日（月）1，2時間目

弥栄分校3年家政科食コース「食品」トマトケチャップ作り



久美浜のトマト農家さんから甘くて美味しい旬のトマトを大量にいただきました。3年家政科食コース10名が、手作りケチャップに挑戦しました。一人あたり6kgのトマトを一口大にカットし、ミキサーでつぶし、ザルでこし、鍋で長時間煮込むという工程です。ぐつぐつと加熱とともに、部屋の温度もぐんぐん上昇しましたが、長時間、大鍋をひたすら混ぜ、手間暇かけて仕上げたケチャップは絶品でした。瓶詰めの方法、食品表示についても勉強しました。

