

君の持ち味を活かして 専門学科で **プロ** になる!

府立高校の専門学科・総合学科【農業・工業・商業・水産・家庭・情報・福祉】



京都府立須知高等学校

令和6年6月4日

フロマジェジャパン2024 第1回アルティザンチーズアワード 銀賞獲得!



製造実習中の様子及び受賞作品

食品科学科乳肉加工コースの生徒が製造したチーズ「京丹波のハシ」が第1回フロマジェジャパンアルティザンチーズアワード（略称：ACA）2024「風味づけ部門」で見事に銀賞を受賞しました。

ACAはチーズ専門家達たちが国際基準の鑑評方法を初めて日本で導入し、専門科によるチーズの鑑評するコンクールです。



須知高等学校食品科学科 乳肉加工コース

食品科学科では1年次に栽培・座学を通して、農業の基本を学んだ後、2年次からはコース別で加工や販売などについて学習を深めます。

乳肉加工コースではヨーグルト、アイス、チーズ等の乳製品、ソーセージ、ハム、ベーコン等の肉製品の加工・販売に取り組みます。本格的な加工施設で大型専用機の操作や衛生管理を学びます。



学校HP



イベント情報



公式SNS