

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8月20日

「HOTEL THE MITSUI KYOTO」×京丹波町コラボフェア 「京丹波栗アフタヌーンティー」で須知高校ヨーグルト使用決定



またスイーツの一部には町内に立地する京都府立須知高等学校の学生が作ったヨーグルトを使用した、「京丹波ヨーグルトのヴェリーヌ」も提供されます。京丹波食材をふんだんに使った一品一品のメニューをお楽しみください。



引用：プレス記事より

<https://prtnews.jp/main/html/rd/p/000000020.000049120.html>

須知高校ヨーグルトと製造実習中の様子

京都の食の宝庫「京丹波」の秋の恵みを堪能「HOTEL THE MITSUI KYOTO」×京丹波町コラボフェア「京丹波栗アフタヌーンティー」が10月1日～11月30日の2ヶ月間、HOTEL THE MITSUI KYOTOで開催されます。

スイーツの一部には本校の生徒がつくったヨーグルトを使用した、「京丹波ヨーグルトのヴェリーヌ」も提供されることが決定しました。京都の5つ星ラグジュアリーホテル、2024 3ミシュランキーを獲得した業界トップクラスのホテルで本校の製品が利用をしてもらえることを大変嬉しく思います。



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