



農場だより

SCHOOL LIFE

食品科学科生徒の一日に密着！！

第11便
2026. 7. 13

発行：京都府立須知高等学校
食品科学科

2年谷口さん(瑞穂中学校出身)
農産加工コース



登校

保護者の送迎で登校
家から15分くらい



2年大石さん(園部中学校)
乳肉加工コース



基本はバス通学
家から45分くらい



通学情報

京丹波町営バス
(和知駅より約25分)
7:27→7:51
7:53→8:16

通学情報

中京交通バス
(園部駅より約25分)
7:25→7:47
7:59→8:21
(松山より約10分)
7:43→7:51

「白小豆を使った加工品
開発」に取り組んでいます！
現在は饅頭を製造中♪



1・2限 体育



8:55
1時間目

1限 保健
2限 英語コミュニケーション



3・4限 畜産

専門科目の講義
産卵鶏の一生や肉の部位について学習中



12:45
お昼休み



お昼休みにはお弁当やパン
の販売があります。
この日はパン屋さん🍞

13:45
午後の授業
開始



2年生の総合実習では、自分の
所属コースの実習だけでなく、
他のコースの実習もローテー
ションで行います。

5・6限 総合実習
この日はチーズの包装



5限 生物基礎
6限 家庭基礎



家庭科の授業で、ジャケット
を装着し、妊婦さんの感覚を
疑似体験



チーズ部では、クリーム
チーズ製造に挑戦中！

お菓子部とチーズ部を兼部
作ったクリームチーズでチーズケーキ作りに挑戦中！

キク部では、菊栽培の普及に
取り組んでいます。

キク部、お菓子部、チーズ部を兼部
毎日充実しています！

商品開発への取組

課題研究から生まれた商品が販売中!!



酒粕アイス大好評!!
改良を重ね、ラベルをリ
ニューアルしました。
現在、丹波ワイン、道の駅
「和」で販売しています。



須知高校の「クロモジ」を使ったクラ
フトコーラが販売されています。
お酒やチーズケーキなど、様々な分野
でこのクロモジが注目されています！



4
倍の炭
酸水で
希釈
クラフトコーラは

OPEN SCHOOL

実際に食品科学科の授業が体験できます。
在校生がやさしくサポートします！



8/22
[土]

体験セミナー

学校紹介や生徒発表、食品科学科の
実習を体験

キャリアチャレンジデー

食品科学科の3つのコースの実
習をすべて体験

9/12
[土]

詳しくは案内チラシまたは須知高校HPをご覧ください。
中学生のみなさんの参加をお待ちしております♪