

今年度NJC通信をスタートします。毎月製菓実習で作ったお菓子やイベントのおススメを学生から紹介します。



2年生今月のおススメ
フレジエ



材料も工程もとてもシンプルなお菓子ですが、実際に作ってみると、バターを軟らかくするためのホイッパーの作業ではとても体力を使い、また生地の状態を確認するのはとても繊細な作業がありました。初めて短大での洋菓子実習で、お菓子を一つ作ることも大変だと実感しました。

R.0さん
1年生今月のおススメ
パウンドケーキ



1年生です。生地はなまむす。作るときは、今回おしゃれて、見た目もおしゃれで、幸福感を味わえました。2年生になると応用が多いことも実感できました。

T.Iさん

今月の実習の回数
1年生 和菓子2・洋菓子2
製パン2
2年生 和菓子2・洋菓子3
製パン1
を行っています。



今月の地域と人々 (株)FAながさき様 ブルーベリーについて

製菓コースの学生は、入学時に製菓器具を購入します。2年間和洋菓子、製パン実習で使用する器具になります。

ナッペに使うパレットナイフ、生地を作るときに使うゴムベラ、型紙を作る際に登場するはさみ、パン生地を分割するときに使うスケッパー・・・お菓子づくりに登場する大切な器具です。大切に使いましょう！

学生が所有する
製菓器具

R5年度が
スタート！
1年生は一部の留学生の入国が遅れましたが、今月末全員がそろいました。

2年生はカフェ学がスタートしました。ホテルの就職を希望する学生を中心に就活真っ最中です！
留学生もJLPT, 特定技能試験に向け頑張っています。

4月21日(金)
(株)FAながさきとのコラボ活動
第3弾スタート

栽培者の田中さん、加工責任者の外園さんからお話を伺い、「生果」と「赤実」のブルーベリー、未加工と糖置換を行ったドライブルーベリーの食べ比べを体験しました。加工品として使いにくい「赤実」を使った商品開発を始めます。6月に直売所「よかばい相浦」で販売できる商品が出来るか、学生たちが頑張ります！

生果と赤実
糖置換されたドライフルーツ

