

食品科プレミアム
医食同源プロジェクト ～食は元気の源～

私たちの考えは「**医食導元**」(造語)です。

こんな今だからこそ！

医療従事者を園芸高等学校食品科プレミアムチームが、**食品**で**元**気に**導**きたい。

第2弾は2年生総合実習で製造する「パインのシラップづけ」で、医療従事者の方に感謝の気持ちを表現しました。



**今も新型コロナウイルスと闘いながら、
私達の生活を支えて下さっている皆さんありがとうございます。**

みなさんは果実のシラップづけを食べたことがありますか？スーパーなどではパイナップルのほかに、桃やみかんなどたくさんの種類が売られていますよね♪

果実のシラップづけは、果実を除核、はく皮、切断などの工程を通して食べやすくし、シラップに漬けたものです。季節に関係なく多くの菓子や料理に利用され、缶詰めは運搬にも便利という利点があります。果物が入っている缶を糖液（シラップ）で満たし、空気や水、細菌も入らないように密閉し、加熱処理をしているため長期保存ができます。また、形の悪い果実なども加工すれば利用できる点も大きいですね！

ちなみに、製造後2～3ヶ月経過すると、シラップが果実に浸透して味がなじみおいしくなります！

まだまだ残暑で、暑い日々が続いていますね…。

医療従事者の方々、本当におつかれさまです。食でスタミナつけていきましょう！！
また、多くの皆さんもコロナ対策でマスクが欠かせませんが、感染予防しつつ熱中症に気をつけて過ごしていきましょう。果物の缶詰にサイダー入れてフルーツポンチなんていうのもいいかもしれませんね！楽しくておいしいのは最高ですね！

第2弾はパイン缶でした!! 第3弾もお楽しみに!!!

食品科プレミアムチーム一同