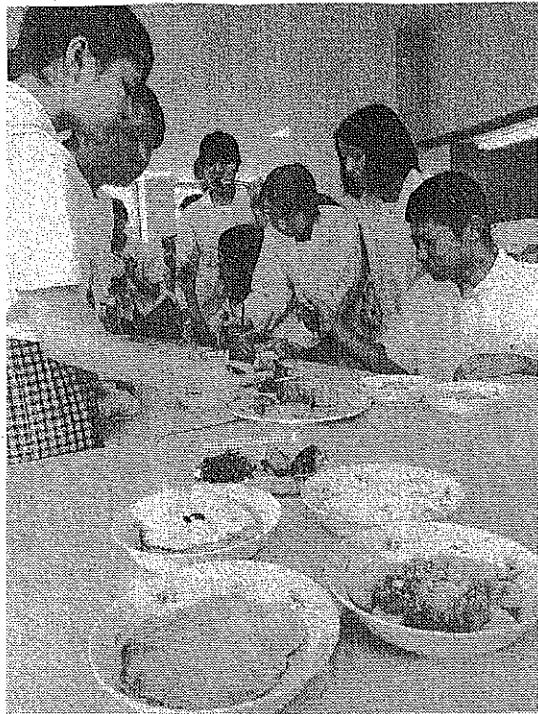


考案した商品調理し試食

美作地域の農産物活用

津山商高チーム 改善点話し合う
惣菜やスイーツ



仕上がった作品を試食する生徒たち



美作国建国1300年
年記念「高校生・大学生による商品開発プロジェクト」に参加している津山商業高校チームが9日、考案した商品の調理と試食を行った。美作地域の農産物を活用した惣菜やスイーツ

来月の審査会に向けて改善すべき点などを話し合った。

美作地域の食を通して活性化を図るうどんじょくひやくを試してみた。地域ビジネス科3年

向上運動協議会)が主催。同校(山北)のセミナーハウスで生徒たちが9日、考案した商品の調理と試食を行った。美作地域の農産物を活用した惣菜やスイーツ

(美作地域食料自給力 ACTION 美作

の忠政真理子さんは「味はおいしかったけど少し慌ててしまつたのもっと調理の練習をして商品化されるよう頑張りたい」と話していた。

同プロジェクトには

腐ハンバーグなどを詰め込んだ弁当ふくほのがトマトのスープ、黒豆クリームのケーキなど5種類を完成させた。

なべを使って調理。豆腐ハンバーグなどを詰め込んだ弁当ふくほのがトマトのスープ、黒豆クリームのケーキなどを5種類を完成させた。

なべを使って調理。豆腐ハンバーグなどを詰め込んだ弁当ふくほのがトマトのスープ、黒豆クリームのケーキなどを5種類を完成させた。

なべを使って調理。豆腐ハンバーグなどを詰め込んだ弁当ふくほのがトマトのスープ、黒豆クリームのケーキなどを5種類を完成させた。