



写真を撮られているのにも気付かずに、実習記録を一生懸命書いていました。



ジャム作りのための「莓（いちご）」を冷凍室から取り出して確認しました。



3kgずつビニール袋に入れて冷凍しています。いちごは、細野の農家から、1kg400円で購入したそうです。全部で約20袋、約60kgのいちご（あきひめ）を準備しています。いちご1kgにつき、砂糖0.5kgを入れて、いちごジャムを作るそうです。いちごは、みんなでへたをきれいに取ったそうです。



確認後、冷凍室に保存します。冷凍室は、 $-20^{\circ}\text{C}$ に温度が設定されています。



冷凍室に入れる前に、みんなで記念撮影。



冷凍室に運び入れました。



-20℃の中は、かなり寒いようでした。



いちごを入れ終わって、扉をしっかり締めて、完了。  
中間考査が終わってからのジャム作りが楽しみです。