



まぐろ油漬け缶詰

目標

【 製品の特徴 】

缶詰とは、食品を缶に詰めて①_____したのち、加熱殺菌を施し、②_____を与えた食品である。

【 原材料 】

原材料	今回の使用量
ビンナガ	
植物油	
食塩	

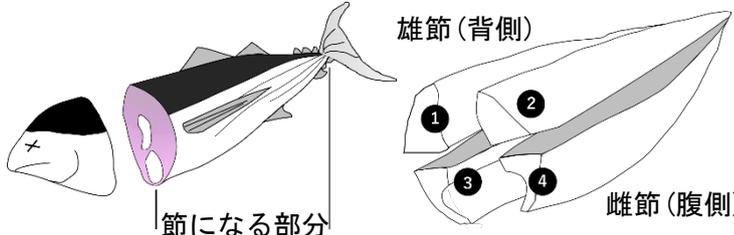


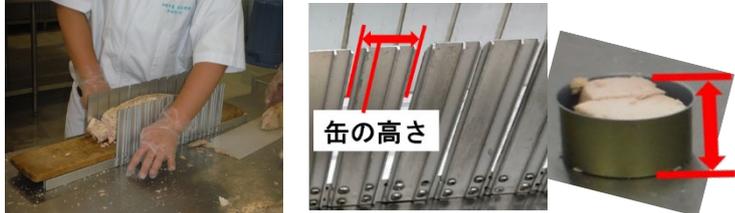
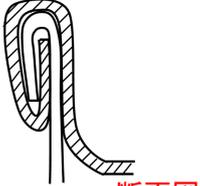
ビンナガ (トンボ)

【 使用する機械・器具 】

- | | |
|---------|--------|
| ボイラー | 包丁 |
| 真空巻締機 | まな板(大) |
| 加圧加熱殺菌釜 | 竹べら |
| 二重釜 | バット |
| | はかり |
| | 秤量皿 |
| | 小型注油容器 |

【 製造工程 】

工程	作業内容	機械・器具/ポイント
解凍	一晩放置して自然解凍する 	
魚体処理	頭部を切断し、ヒレ類、内臓を除去し4枚におろす 雄節(背側)  節になる部分 雌節(腹側)	
蒸煮	90℃で2時間蒸す(中心温度が75℃) 蒸煮前  → 蒸煮後 	

工 程	作 業 内 容	機 械 ・ 器 具 / ポ イ ン ト
放 冷	一晩放置して冷却する	
ク リ ー ニ ン グ	竹べらで骨、血合肉等を除去し精肉にする 	
切 断	精肉を缶の高さに合わせて切断する 	
秤 量	<固形> 秤量皿に切断精肉を 150~155 g 量り取る <フレーク> 空缶に細かくほぐした精肉を 135~140 g (含缶重量) 量り取る	
肉 詰 め	空缶に精肉をすき間のないように平らに詰める 	
加 塩 ・ 注 油	食塩 2~3 g、温めた植物油を添加する 	
③ _____ ▪ _____	④ _____   ⑤ _____	

工 程	作 業 内 容	機 械 ・ 器 具 / ポ イ ン ト
⑥ _____ ▪ _____	⑦ _____ _____ (_____)	
箱詰	缶表面の水を拭き取り、段ボールに詰める	
検査・ラベル貼り	軽量缶（225 g 以下；含缶重量）や缶にキズ・凹みがあるものは売り物にしない。検査済みの缶にラベルを貼る。   	

【 気を付けたいこと・気を付けたこと 】

① 実習前に記入

<実習において気を付けたいこと>

② 実習後に記入

<実習中に気を付けたこと>

【 振り返り 】 ③ 実習後に記入 <事前学習・総合実習・事後学習を終えて>

・わかったこと・わからなかったこと

・できたこと・できなかったこと（次への課題）

(自己評価)

積極的に取り組んだ 取り組んだ あまり取り組まなかった 取り組まなかった



話し合いの内容や気になったこと、自分の考えなど自由に書いてください

A large rectangular area with a solid black border, containing horizontal dashed lines for writing.