

令和5年度 農場計画



北海道遠別農業高等学校

令和5年農場計画

目 次

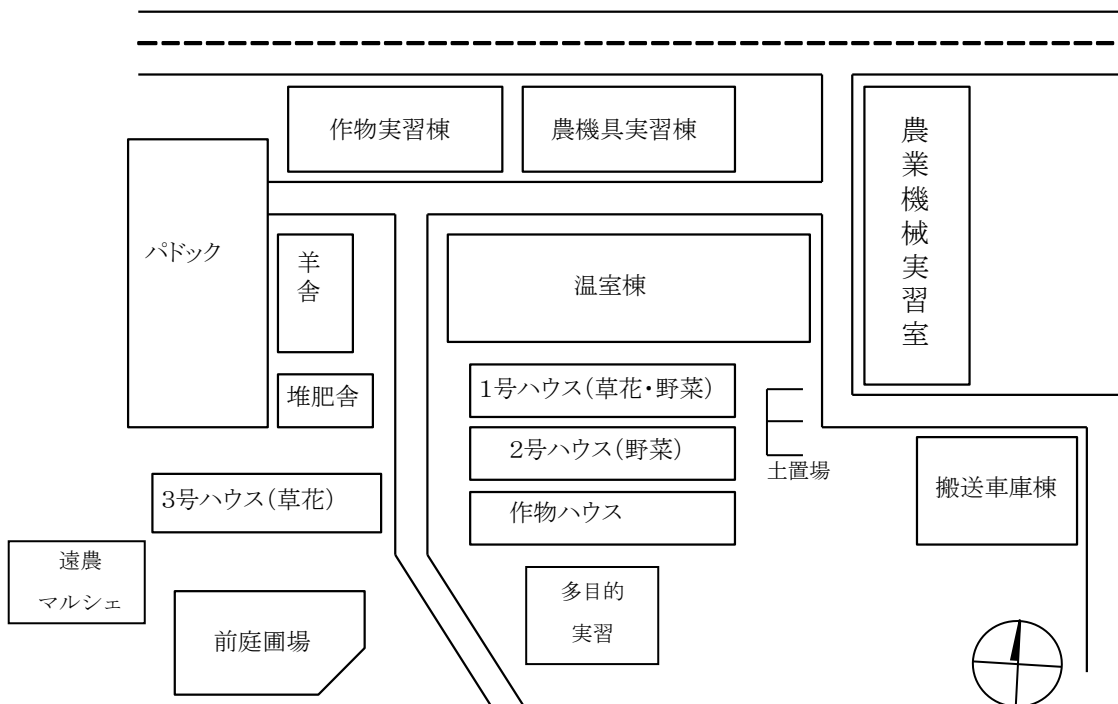
1	実習部運営目標	1
2	産振施設	1
3	実習農場	
(1)	実習地	1
(2)	飼養家畜	1
4	農場図	
(1)	幸和農場	2
(2)	富士見農場	3
(3)	前庭圃場図	4
5	施設設備	
(1)	農場施設	5
(2)	主要農業機械	6～7
(3)	主要食品機械	8
6	各部門指導計画	
(1)	作物、野菜部門	9～21
(2)	畜産部門	22～25
(3)	草花部門	26～29
(4)	食品製造部門	30～35
7	農場実習管理マニュアル	36～38
8	食品衛生マニュアル	39～40

1 実習部運営目標

- (1) 農業における実験実習やプロジェクト学習をととして、基礎となる知識や技術を身に付け調査力および判断力の育成を目指す。
- (2) 地域農業の実態や国際的視野を持ちながら、地域農業の実態を見直し、地域や関係機関・企業との連携を図り高品質な農作物や加工品の生産を実践する。
- (3) 探究活動を充実し粘り強く課題に挑戦し続ける能力の育成を目指す。

2 産振施設

独立産振棟配置図



3 実習農場

(1) 実習地

実習地総面積	52,344m ²	有機圃場	2,300m ²	作物部門（有機JAS・GAP認証）
		経営圃場	5,570m ²	畑作・作物部門（GAP認証）
			8,652m ²	水稲部門（GAP認証）
			35,000m ²	飼料作物部門
		前庭圃場	822m ²	作物・野菜部門

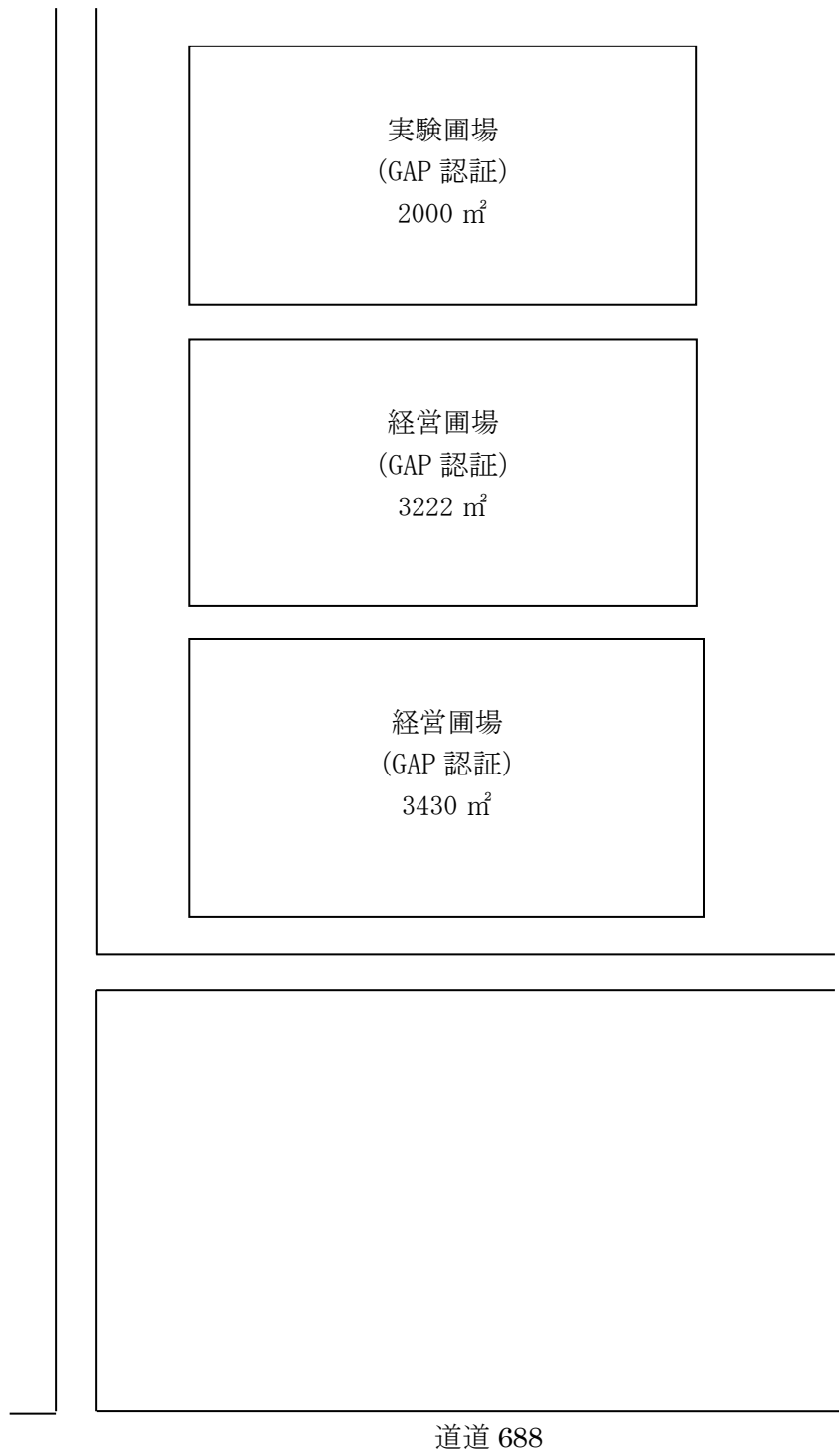
(2) 飼養家畜

めん羊（サフォーク種）15頭

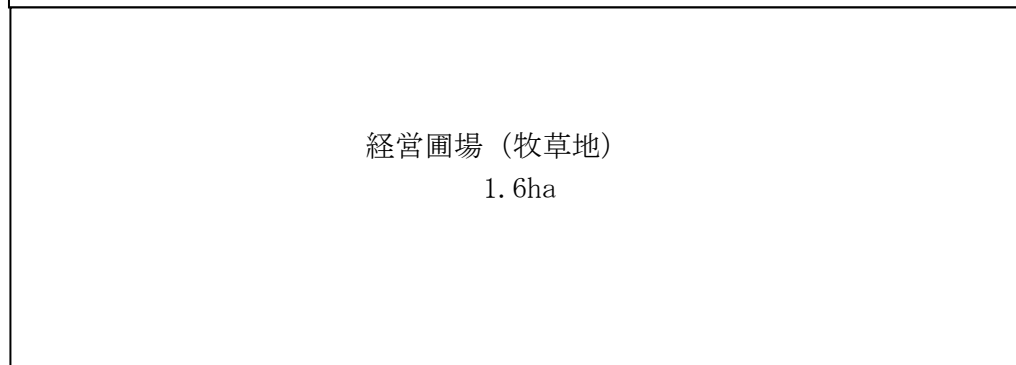
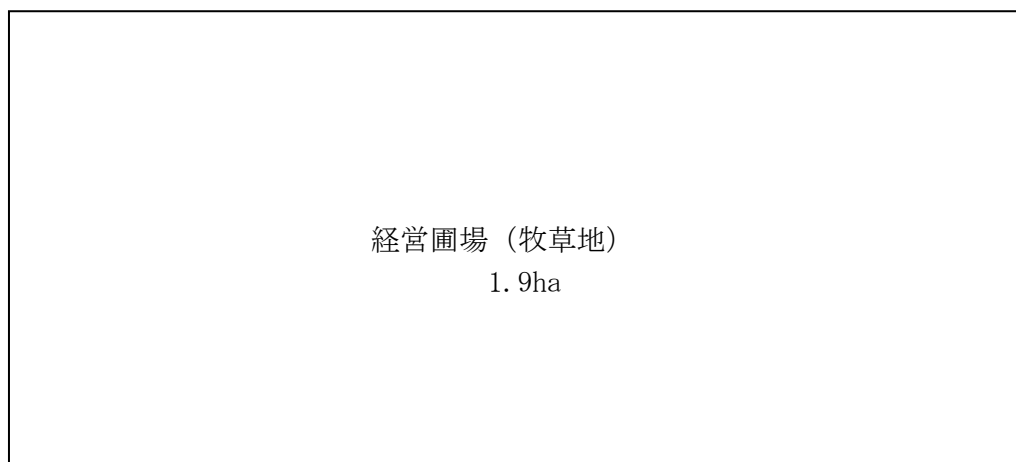
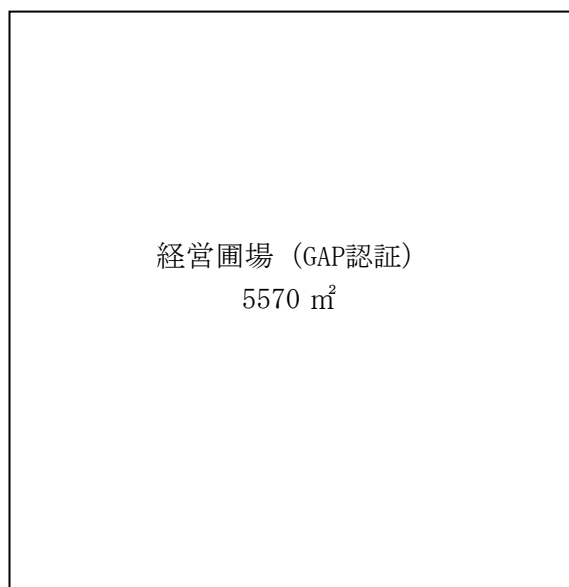
- ・繁殖羊 10頭（雌8頭、雄2頭）
- ・育成羊 0頭（雌0頭、雄0頭）
- ・子羊 5頭（雌4頭、雄1頭）（令和5年3月13日現在）

4 農場図

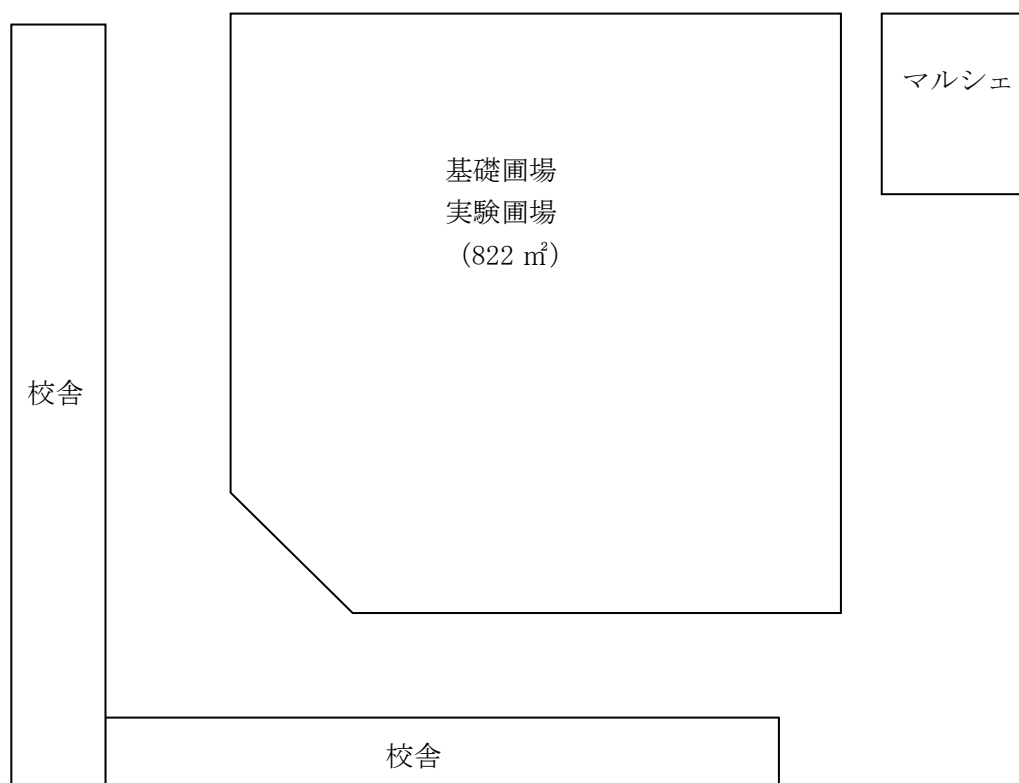
(1) 幸和農場（水稻部門）



(2) 富士見農場（作物部門・畜産部門）



(3) 前庭圃場図



5 施設設備

(1) 農場施設

項目	建築年度	施 設 名	面 積 (㎡)	備 考
独立産振施設	平成12年度	農業機械実習室	200.00	
	平成12年度	農機具実習室	250.00	
	平成12年度	作物実習室	170.00	
	平成12年度	温室	312.20	
	平成12年度	羊舎 (1・2階)	232.54	
	平成12年度	堆肥舎	79.04	
	平成12年度	パドック	2200.00	
	平成12年度	搬送車庫	100.00	
	平成12年度	園芸ハウス	126.00	
	平成12年度	園芸ハウス	144.00	
	平成12年度	作物ハウス	144.00	
	平成22年度	園芸ハウス	144.00	

校舎産振施設	平成12年度	肉処理加工室	207.00	校舎産振棟 1 階
	平成12年度	乳処理加工室	110.00	校舎産振棟 1 階
	平成12年度	農産処理加工室	126.00	校舎産振棟 1 階
	平成12年度	作物畜産実習室	85.00	校舎産振棟 1 階
	平成12年度	総合実践実習室	163.00	校舎産振棟 1 階
	平成12年度	管理室	48.32	校舎産振棟 1 階
	平成12年度	実習準備室	74.72	校舎産振棟 1 階
	平成12年度	食品加工微生物実験室	40.00	校舎産振棟 2 階
	平成12年度	総合バイオ実験室	163.00	校舎産振棟 2 階
	平成12年度	農業科学実験室	124.00	校舎産振棟 2 階

(2) 主要農業機械

項目	品名	数量	導入年度	メーカー	型式	馬力	備考
栽培・ 管理・ 収穫調整・ 運搬器具	トラクタ (フォード)	1	S55. 11	フォード	F4100	55	
	トラクタ (クボタ65)	1	H27. 3	クボタ	V3600IDI-T-KDN	65	
	トラクタ (クボタ53)	1	H6. 7	クボタ	GL53	53	
	イセキ	1	R3. 12. 22	イセキ	TJX850	85	
	トラック	1	H20. 3	日産	TD27	125	管理換
	バス	1	H24. 5	日野	H07C	75	管理換
	マニユアスプレッダ	1	H6. 3	タカキタ	DH3600WY		
	ブロードキャスト	1	H20. 4	スター農機	MBC3070		
	マニアフォーク	1	H13. 3	イセキ	LAD-467		
	コンバイン	1	H19. 3	イセキ	HF433GVRLW		
	穀物乾燥機	1	H12. 12	サタケ	佐竹RMDR21SD		
	田植機	1	H20. 3	クボタ	NSU67-CY24IT5F	8. 5	
	は種機	1	S55. 7	クボタ	KH-2		
	もみすり機	1		サタケ	GPS450		
	小米取機	1	H18. 12	マルマス機械	マルマスV-1型		
	動力噴霧機	1	S59. 10	ハツタ	AM430D型		
	畦草刈り機	1	H17. 3	共立	共立WM-670		
	精米機	1	H17. 1	マルマス機械	GL-3型		
	カルチベータ	1		北海農機	HSK-3		
	除雪機	1	H7. 3	ホンダ	SZAV-100079	13	
	トレーラー	1	H23. 9	遠藤企画	T5040型		
	製粉機	1	H23. 9	丸七製作所	3号製粉機	40	
	ロータリ	1	H5. 3	ニプロ	SX-1705-45	25	管理換
	アッパーロータリ	1	H24. 10	ニプロ	PU1805F-3S		
	ディスクモア	1		KUHN	GMD44		
	ロータリーカルチ	1	R3. 12. 13				管理換
	モアコンディショナー	1	H30. 9	フェラー社	SW210		
	ジャイロテッダー	1	H21. 2	STAR	MGT4500		
	ジャイロレーキ	1	H21. 4	スター	MGR2630		
	ロールベアラ	1	H23. 9	スター	JCR0850WDN	9. 3	
	耕うん機	1	H22. 6	クボタ	TR7000		
	スプレーヤ	1	H7. 10	丸山製作所	CBM520H		管理換
	多木式マルチャー	1	H5. 6	アグリテックノ矢崎	MR-3C		
	催芽機	1	S58. 2	タイショー	MD-240		
	いも堀り機	1	H18. 12	ニプロ	VH1402-3L		
	トラックコンベア	1	H19. 3	斉藤農機	KDIIAD20R6		
	計量装置	1	S57. 10	サタケ	RH-06F		
	タバネラ	1	H20. 5	タバネラ	HT-MZ		

項目	品名	数量	導入年度	メーカー	型式	備考
温室	動力噴霧機	1	H. 7. 6		AKD6130	
	焼土殺菌乾燥機	1	H13. 3	三研ヘクサペット	100A	
	肥料混合機	1	H13. 3	スズテック	B-300	
	肥料混合機 (まぜ太くん)	1	R. 2. 4	株式会社イセキ北海道	B-301	
	土ふるい機	1	H22. 2	笹川農機	B型モータ付	
	デジタル糖度計	1	H20. 10	ATAGO	PR-101a	
羊舎	動物体重計 (デジタル式豚衡機)	1	R5. 3	Iwatani	ETW VA	
	耳標アプリケーター	1	S61. 3	Allflex		
	電気バリカン	1	R4. 6	デーリイマン	ハイカー・エキスパート	
	電気バリカン	1	H24. 3	オスター	シアマスター EW311	
	ドラムカーダー	1		スピンハウスポンタ		
農機具・実習機器	卓上ボール盤	1		日立	BE3600	
	小形交流アーク溶接機	1	H13. 6	ダイヘン	KXA-3005	
	高力率交流アーク溶接機	1		ダイヘン	KRJC-250	
	溶接機兼発電機	1		小松製作所	KW-280B-2	
	コンプレッサ	1	H13. 3	アネスト岩田	CLD37B-8. 5	
	高速切断機	1	S56. 7	日立工業	CC14SA	
	インパクトレンチ	1	H13. 6	(株)	KW-20P	
	ハイデルスポンプ	1	H24. 3	工進	KR-253	
	制御装置	1	S57. 10	サタケ	AM1055	

(3) 主要食品機械

項目	品 名	数量	導入年度	メーカー	型式	備考
肉 処 理 加 工 室	ハンドスタッフア	1	H1. 7. 10	大道産業		
	ミートチョッパー	1	H1. 8. 10	大道産業	12GM-D	
	スタッフア	1	H9. 9. 9	大道産業		
	ミートミキサー	1	H10. 6. 9	大道産業	MS-20	
	ミートチョッパー	1	H12. 12. 11	大道産業	OMC-12	
	スモークハウス	1	H12. 12. 11	大道産業	北海道オリオン SU-100-OR	
	アイススライサー	1	H20. 4. 14	ホシザキ	ISL-2TD	
	食肉注射器	1	H24. 3. 27	大道産業	BR-1	
	ボイル槽	1	H25. 3. 26	大道産業	BO-90LPG 102017-0001	
	業務用 ミートスライサー	1	H27. 5. 27	大道産業	OMS-710B 製造番号 060215	
	業務用冷凍 ショーケース	1	H27. 9. 10	サンデンホール ディングス	GSR-750XE J13400112	
乳 処 理 加 工 室	クリーム分離機	1	H5. 8. 20	ユーザス ジャパン	303505 90	
	アイスクリーム フリーザー	1	H6. 10. 25	富繁式	無段変速 10L バッチ式	
	業務用冷凍庫	1	H12. 10. 25	サンヨー	SRF-EV781A	
	チーズバット	1	H12. 12. 11	サンヨー	CMK-402	
農 産 加 工 室	ガス回転釜	1	H12. 12. 11	服部工業	GHSI-28	
	パンオーブン	1	H13. 1. 12	北沢	KSN611E	
	パルパー フィニッシャー	1	H13. 3. 26	オリオン	HC-PF 型 2 段式	
	食器攪拌機	1	H16. 3. 31		KRS-2566 04R0430	
	小型高温高圧調理 殺菌機 (レトルト)	1	H20. 8. 21	ヒラヤマ	HCM-36	
	ケーキミキサー	1		マイティ	2550Hz CSDQ-007 26L	

6 作物、野菜指導計画

(1) 作物

ア 運営方針

作物生産を農業経営の視点で捉え、生産性及び品質の向上や経営の発展と関連付けて考察するとともに、作物生産や経営に関するプロジェクト学習などの実践的・体験的な課題解決学習を通して、作物生産と経営に必要な資質・能力を育成する。

イ 育成を目指す資質・能力

農業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、農業で活用する基礎的な資質・能力を身に付け、作物の生産と経営に必要な資質・能力の育成を図る。

ウ 重点目標

- (ア) 作物の生産と経営について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付ける。
- (イ) 作物の生産と経営に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を身に付ける。
- (ウ) 作物の生産と経営について、生産性や品質の向上が経営発展へつながるよう自ら学び農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。

エ 実践事項

- (ア) 地域で栽培されているもち米栽培を通して、作物の生理・生態や生育環境などの作物生産に必要な知識と技術、作物生産の計画、管理、評価などの作物経営に関する知識と技術を体系的・系統的に理解し身に付けさせる。
- (イ) 作物の生産と経営に関して、生産技術や生産工程管理（GAP）、経費や流通・販売方法などの生産や経営に関する課題を発見し、地域の作物経営の実践事例や作物生産が果たす社会的な意義と役割などを踏まえるとともに、環境への配慮や法令遵守など職業人に求められる倫理観をもって科学的な根拠などに基づいて創造的に解決する力を身に付けさせる。
- (ウ) 作物の生産と経営の学習を通して、作物生産が人々の健康と生命の維持に直結し暮らしを守ることや人々の暮らしを豊かにする素材を提供するという社会的な役割を担っていることを理解し、品質と生産性の向上を図るとともに安全で安心できる作物の生産と経営を目指し、その振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けさせる。

(2) 野菜

ア 運営方針

地域で主に栽培されている野菜を中心とし、野菜に興味をもたせ、栽培管理に適した環境を判断し、実践できる能力を身に付けさせる。また、基本的な栽培技術を習得させる。

イ 育成を目指す資質・能力

野菜の生産と経営に必要な知識と技術を習得させ、野菜の栽培試験や授業を通して、品質と生産性の向上及び経営の改善を図る能力と態度を育てる。

ウ 重点目標

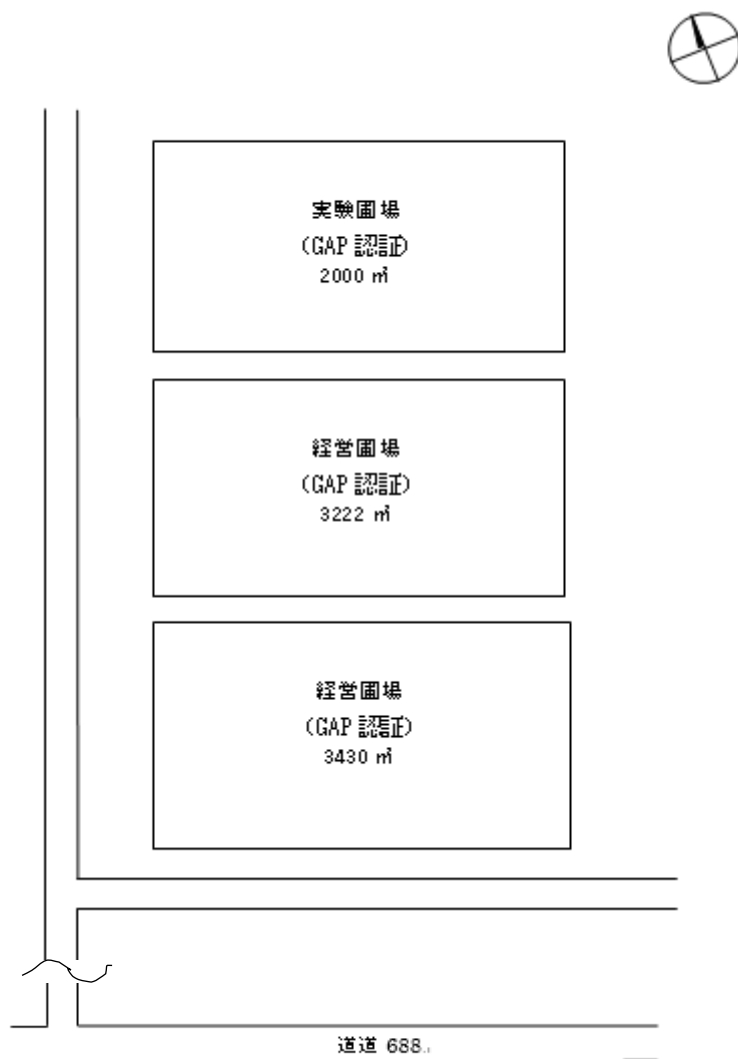
- (ア) 野菜の生産と経営について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付ける。
- (イ) 野菜の生産と経営に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を身に付ける。
- (ウ) 野菜の生産と経営について生産性や品質の向上が経営発展へつながるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。

エ 実践事項

- (ア) 野菜の生産と経営に関するプロジェクト学習を通して、野菜の生理・生態や生育環境などの野菜生産に必要な知識と技術、野菜生産の計画、管理、評価などの野菜経営に関する知識と技術を体系的・系統的に理解し、身に付けさせる。
- (イ) 野菜の生産と経営に関して、生産技術や生産工程、経費や流通・販売方法などの生産や経営に関する課題を発見し、地域の野菜経営の実践事例や野菜生産が果たす社会的な意義と役割などを踏まえるとともに、環境への配慮や法令遵守など、職業人に求められる倫理観をもって、科学的な根拠などに基づいて創造的に解決する力を身に付けさせる。
- (ウ) 野菜の生産と経営の学習を通して、野菜生産が人々の健康と生命の維持に直結し、暮らしを守ることや、人々の暮らしを豊かにする素材を提供するという社会的な役割を担っていることを理解し、品質と生産性の向上を図るとともに、安全で安心できる野菜の生産と経営を目指し、その振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けさせる。

(3) 実習計画（幸和、富士見、前庭）

① 水田圃場（幸和）ASIAGAP 認定（8,652 m²）



(ア) 栽培密度

品種	栽植密度
風の子もち	株間 11cm×条間 30cm

(イ) 栽培計画

※播種 ▲定植 ○収穫 ×片付け

項目	作目	品種	施肥量 (10a)	栽培計画						
				4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月
作物	もち米	風の子もち	9-8-8	※	▲					○ ×
					代掻き	畦除草	へり防除	へり防除		

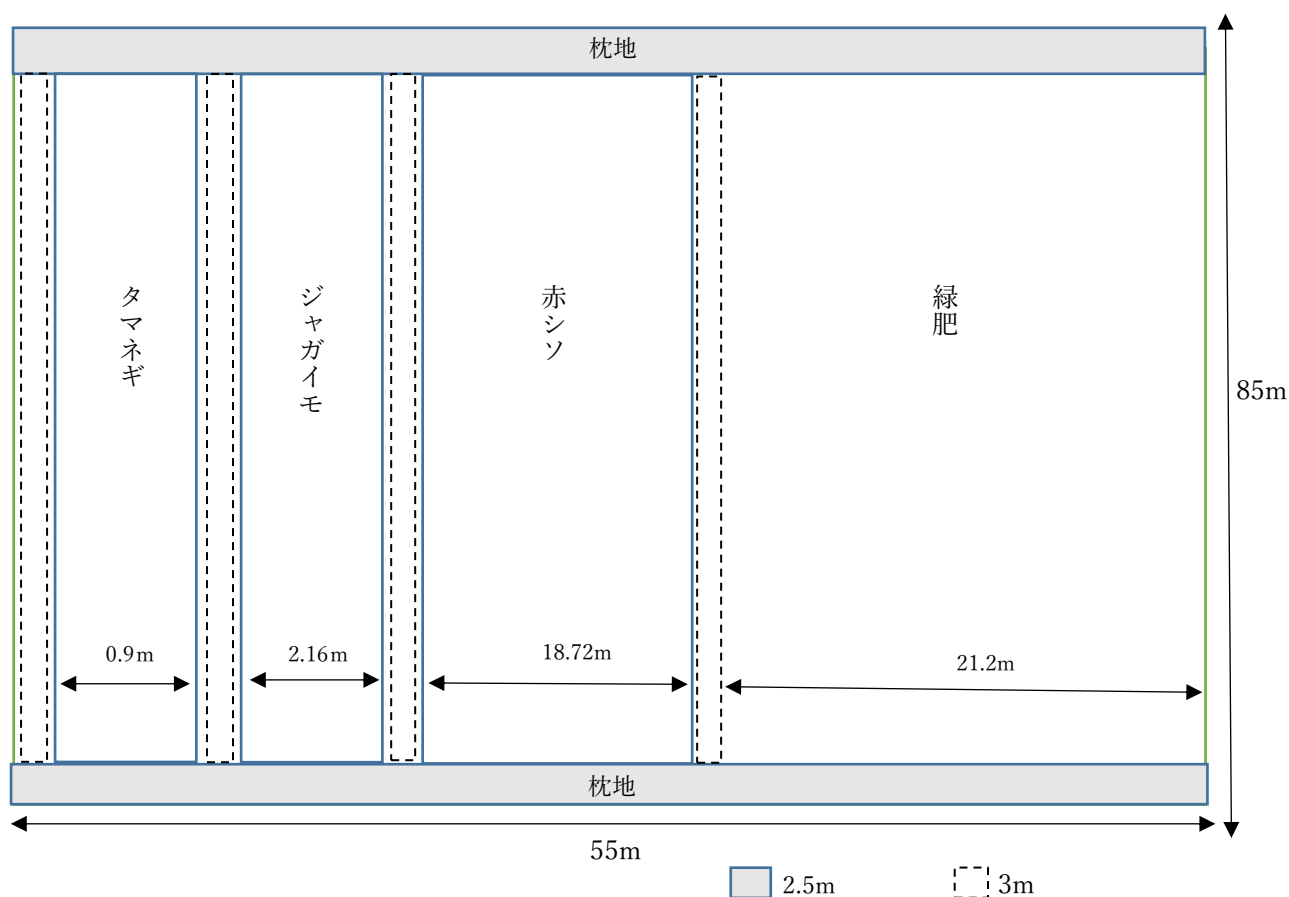
(ウ) 水稻施肥

名称	成分割合	使用量	使用目的	使用時期
NP57	15-5-0	300 g /1 箱	初期生育促進	4 月下旬
オール 14	14-14-14	20kg/10a	元肥	5 月上旬
水稻 421	14-12-11	7kg/10a	側条施肥	5 月中旬

(エ) 水稻防除計画

名称	主成分	使用量	有効病害虫	使用時期
バズ顆粒水和剤	シアントラニリプロール	300 g /1 箱	フタオビコヤガイ イネドロオイムシ イネミズゾウムシ	4 月下旬
ダブルカットKフロアブル	エチプロール カスガマイシンー 塩酸塩 トリシクラゾール	200 L /10a	いもち病	7 月下旬
ブラシンゾル	フェリムゾン フサライド	800ml/10a	いもち病 もみ枯細菌病 内穎褐変病 ごま葉枯れ病	7 月下旬
スタークルメイト液剤	ジノテフラン	150L/10a	カメムシ ウンカ ヨコバイ	8 月上旬

② 経営圃場（富士見）ASIAGAP 認定



(ア) 栽培密度

作目	品種	栽植密度
タマネギ	コディアック	条間 30 cm×株間 11cm×4 列
ジャガイモ	キタアカリ、メークイン	条間 72 cm×株間 30 cm×4 列
赤シソ	縮面赤紫蘇	条間 72cm×株間 30cm×26 列
緑肥	ヘイオーツ	ばらまき

(イ)栽培計画

※播種 ▲定植 ○収穫 ×片付け

項目	作目	品種	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
作物	ジャガイモ	キタアカリ メイクイン		※				○	×
				施肥	防除	培土	防除		
野菜	タマネギ	コディアック	3月 ※	▲				○	×
				施肥	防除	防除			
作物	赤シソ	縮面赤紫蘇		※	▲			○	×
								鍬込み	
作物	緑肥	ヘイオーツ				※		×	
								鍬込み	

(ウ)施肥計画

作物	名称	成分割合	使用量 (kg)	使用目的	使用時期
ジャガイモ	馬鈴しょ S808	14-20-8	100/10a	元肥	4月下旬
タマネギ	野菜用肥料	10-20-10	40/10a	元肥	4月下旬

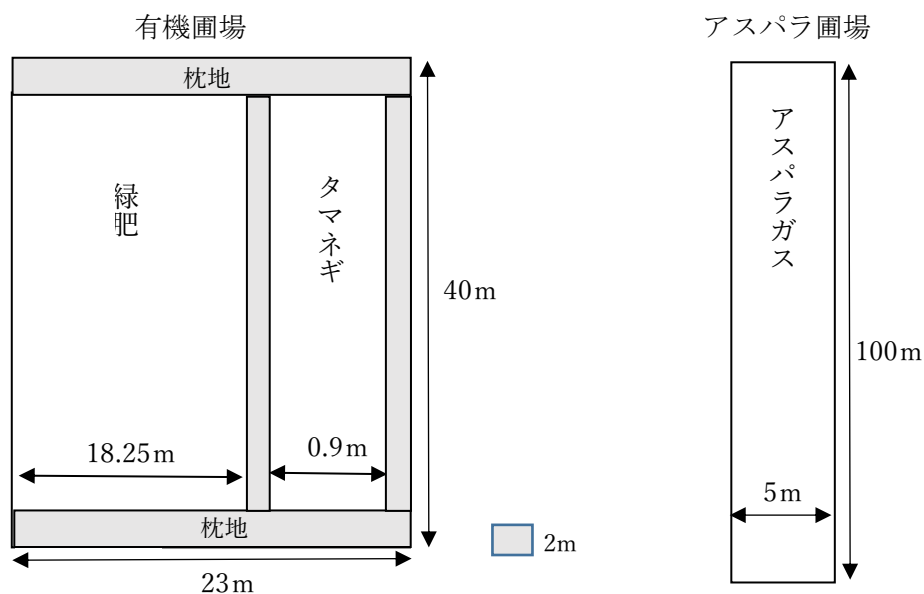
(エ)防除計画(ジャガイモ)

名称	主成分	使用量	使用目的	使用時期
アグリマイシン	オキシテトラサイクリン	3L/100kg	種イモ消毒	4月中旬
バリダシン液剤	バリダマイシン	3L/100kg	種イモ消毒	4月中旬
ロロックス	リニュロン	150L/10a	除草	4月下旬
プリグロックスL	ジクワッドジブロミド	1000ml/10a	除草	4月下旬
ダコニー1000	T P N	100L/10a	夏疫病対策	7月下旬
デシカン乳剤	ピラフルフェンエチル	150L/10a	枯凋剤	8月上旬

(オ)防除計画(タマネギ)

名称	主成分	使用量	使用目的	使用時期
アクチノール乳剤	ジメテナミドP	100L/10.a	除草	4月中旬
モーティブ乳剤	バリダマイシン	100L/10.a	除草	5月中旬

③ 有機圃場、アスパラ（富士見）ASIAGAP 認定



(7) 栽培密度

作目	品種	栽植密度
アスパラガス	ベイトル	株間 1 m×畝幅 1 m
タマネギ	コディアック	株間 11cm×畝間 30cm×4 条

(イ) 施肥計画

作目名	肥料名	成分割合	使用量	使用目的	使用時期
アスパラガス	硫酸アンモニウム	20	20kg/10a	生育促進	4月中旬

(ウ) 防除計画

作目名	薬剤名	主成分	使用量	対象病虫害	使用時期
アスパラガス	ロロックス	リニュロン	200g/10a	畝間除草	4月中旬
	プリグロックスL	ジクワットジプロミド パラコートジクロリド	1000ml/10a	畝間除草	4月中旬

(エ) 栽培計画

※播種 ▲定植 ○収穫 ×片付け

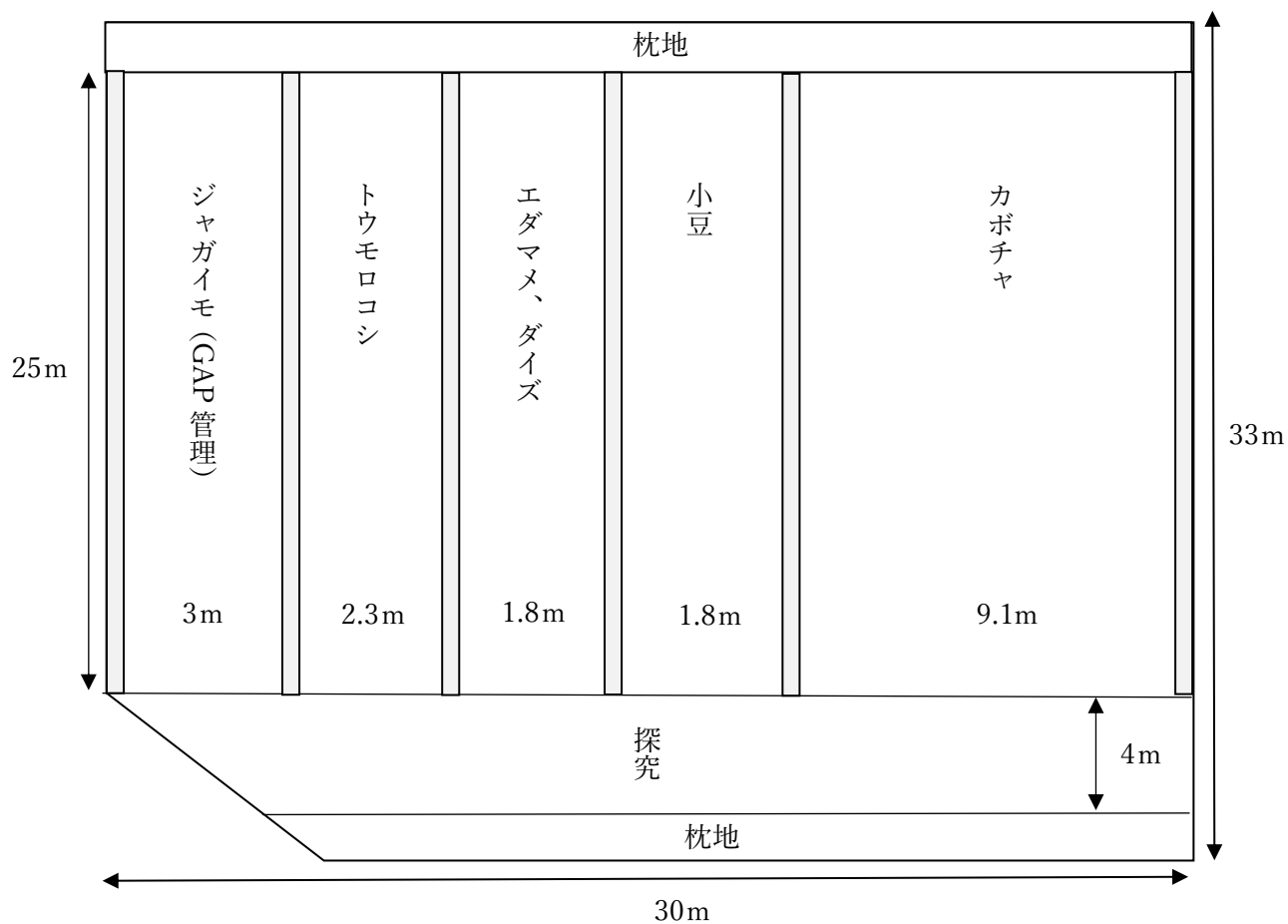
圃場	作目	品種	栽培計画						
			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
富士見	アスパラガス	ベイトル		○ — ○		×			
			施肥						

(オ) 栽培計画

※播種 ▲定植 ○収穫 ×片付け

圃場	作目	品種	栽培計画						
			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
富士見 (有機)	タマネギ	コディアック	※ — ▲					○	×
					除草	除草	除草		

④ 前庭圃場 (822 m²)



(ア) 栽培密度

作目	品種	栽植密度
ジャガイモ	キタアカリ・メークイン	条間 100 cm × 株間 30 cm × 2 条
トウモロコシ	わくわく 82	マルチ幅 65cm × 株間 30cm × 条間 45cm × 2 本
カボチャ	栗将軍	マルチ幅 110cm × 株間 90cm × 1 本
エダマメ・ダイズ	トヨコマチ	条間 60cm × 株間 30cm (3 粒播種) 6 条
小豆	きたのおとめ	条間 60cm × 株間 30cm (3 粒播種) 6 条

(イ)栽培計画

※播種 ▲定植 ○収穫 ×片付

圃場	作目	品種	栽培計画						
			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
前庭	ジャガイモ	メークイン キタアカリ		※					○ ×
			施肥		防除	防除	枯凋剤		
前庭	トウモロコシ	わくわく 82		※			○	×	
			施肥		追肥	防除			
前庭	カボチャ	栗将軍	※	▲				○	×
			施肥			防除	防除		
前庭	エダマメ	トヨコマチ			※		○	×	
			施肥		除草	除草			
前庭	ダイズ	トヨコマチ		※				○	
			施肥		除草	除草			
前庭	小豆	きたのおとめ		※				○	×
			施肥		除草	除草			

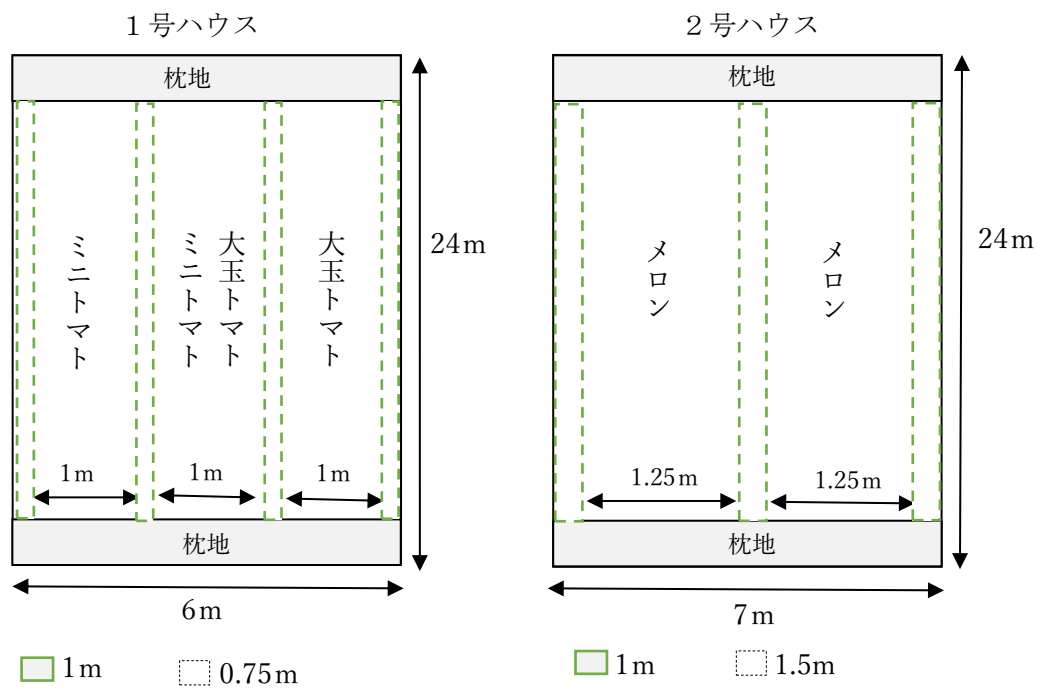
(ウ)施肥計画

作目名	肥料名	成分割合	使用量	使用目的	使用時期
ジャガイモ	野菜用肥料	10-20-10	8 kg/10a	元肥	6月上旬
トウモロコシ	野菜用肥料	10-20-10	7 kg/10a	元肥	5月中旬
	硫酸アンモニウム	20	5 kg/10a	追肥	6月中旬
カボチャ	野菜用肥料	10-20-10	4 kg/10a	元肥	5月中旬
	硫酸アンモニウム	20	4 kg/10a	追肥	7月中旬
エダマメ、ダイズ	野菜用肥料	10-20-10	2 kg/10a	元肥	6月初旬
小豆	野菜用肥料	10-20-10	2 kg/10a	元肥	6月初旬

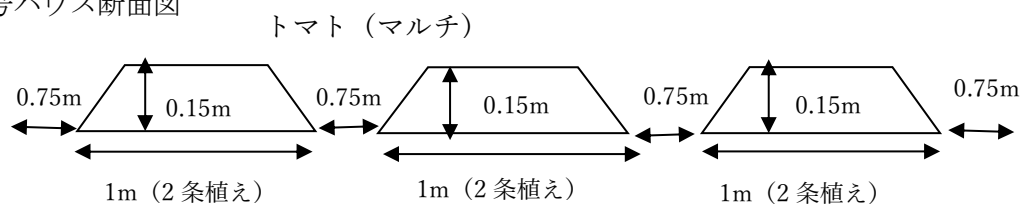
(エ)防除計画

作目名	薬剤名	主成分	使用量	対象病虫害	使用時期
ジャガイモ	アグリマイシン	オキシテトラサイクリン	3L/100kg	種イモ消毒	4月中旬
	バリダシン液剤	バリダマイシン	3L/100kg	種イモ消毒	4月中旬
	ロロックス	リニュロン (PRTR・1種)	150L/10a	除草	4月下旬
	プリグロックス	ジクワット・パラコート液剤	1000ml/10a	除草	4月下旬
	ダコニール 1000	TPN 40.0%	100L/10a	夏疫病対策	7月下旬
	デシカン乳剤	ピラフルフェンエチル 0.40%	150L/10a	枯凋剤	8月上旬
トウモロコシ	ロロックス	リニュロン	200g/10a	畝間除草	5月中旬
	トレボン乳剤	エトフェンブロックス	300L/10a	アワノメイガ	7月中旬
カボチャ	マラソン乳剤	マラソン	300L/10a	アブラムシ類	6月下旬
	ダコニール 1000	テトクロクロインソフタロニトリル	300L/10a	うどんこ病 炭疽病	8月下旬
エダマメ、 ダイズ、	ロロックス	リニュロン	200g/10a	畝間除草	5月中旬
小豆	ロロックス	リニュロン	200g/10a	畝間除草	5月中旬

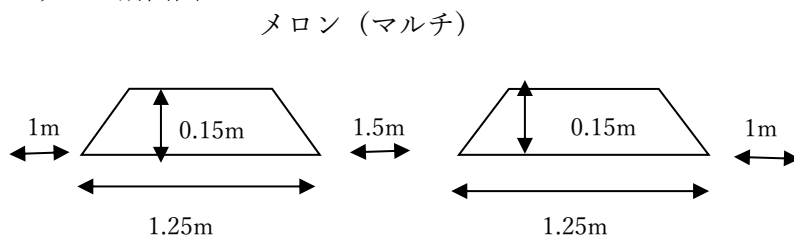
⑤ 施設野菜（ハウス）



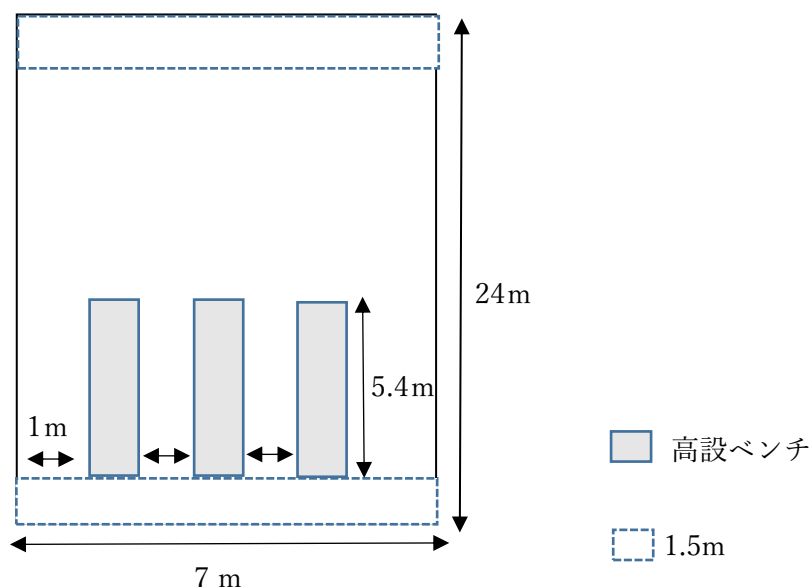
1号ハウス断面図



2号ハウスの断面図



作物ハウス（イチゴ高設栽培）



(ア) 栽培密度

作目	品種	栽植密度
メロン	G-08	マルチ幅 1.25m × 株間 0.9m × 2本
トマト	桃太郎ファイト	マルチ幅 1m × 株間 1m × 3本
ミニトマト	キャロル 10	マルチ幅 1m × 株間 1m × 3本
イチゴ	ペチカ	プランター 25cm × 90cm × 18個 株間 15cm × 6列

(イ) 栽培計画

※播種 ▲定植 ○収穫 ×片付け

圃場	作目	品種	栽培計画						
			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
1号ハウス	トマト ミニトマト	桃太郎ファイト キャロル 10	※	▲			○	×	
				防除	かん水	防除			
2号ハウス	メロン	G-08		※	▲			○	×
			施肥		追肥	防除	防除		
水稲ハウス	イチゴ (高設栽培)	ペチカ			▲			○	×
				育苗	液肥	防除	防除	防除	

(ウ) 施肥計画

作目名	肥料名	成分割合	使用量	使用目的	使用時期
メロン	ペンタキープ	5-A L A	20ml/10a	追肥	4月中旬から
ミニトマト	液体ジャンプ	6-1-3	3kg/10a	追肥	5月上旬から
イチゴ	ハイポニカ A、B	1-3-5	10L/1.35m	施肥	6月～10月

(エ) 防除計画

作目名	薬剤名	主成分	使用量	対象病害虫	使用時期
メロン	マラソン乳剤	マラソン	300L/10a	アブラムシ類	7月中旬
ミニトマト	マラソン乳剤	マラソン	300L/10a	アブラムシ類	7月中旬
イチゴ	アディオーン	ペルメトリン	300L/10a	アブラムシ類	7月中旬

売り払い計画

(ア) 幸和

販売項目	品名	品種名	規格	単位	単価	数量	小計	販売先	販売月
水稲	もち精米	風の子もち	1.2kg	袋	420	1700	714000	道の駅 マルシェ ふるさと納税	11～8月
			60kg	俵	12500	60	750000	JA 留萌遠別支所	
合計						1760	1464000		

(イ) 富士見

販売項目	品名	品種名	規格	単位	単価	数量	小計	販売先	販売月
畑作	ジャガイモ	メークイン	1kg	Kg	120	190	22800	道の駅 マルシェ ふるさと納税	9月～12月
		キタアカリ	1kg	Kg					
	タマネギ	コディアック	1kg	Kg	150	500	75000		
	赤シソ	縮面赤紫蘇	1kg	Kg	60	800	48000		
合計						1490	145800		

(ウ) 富士見

販売項目	品名	品種名	規格	単位	単価	数量	小計	販売先	販売月
畑作	アスパラガス	バイトル	500g	束	350	50	18750	道の駅えんべつ	4～6月
	タマネギ	コディアック	1kg	袋	120	200	24000	遠農高マルシェ	9～11月
合計						250	42750		

(エ) 施設野菜

販売項目	品名	品種名	色	規格	単位	単価	数量	小計	販売先	販売月
施設野菜	メロン	G-08	青肉	1.3～ 1.5kg	個	600	10	6,000	道の駅えんべつ 遠農高マルシェ ふるさと納税	8月下旬
	ミニ トマト	キャロル 10	赤	200g	袋	100	500	50,000		8月
	トマト	桃太郎フ ァイト	赤	200 g	袋	100	500	50,000	遠農高マルシェ	8月
	イチゴ	ペチカ	赤	200 g	パック	400	150	6.0000	道の駅えんべつ	8月
合計							1160	166000		

(5) 月別実習計画（生産部門）

(ア) 1 学年

月	実 施 内 容	
	作物	野菜
4 月	(1) オリエンテーション (2) 水稻・ダイズ栽培方法 (3) 水稻播種準備	(1) カボチャのプロジェクト概要を説明 (2) カボチャの播種
5 月	(1) ダイズは種 (2) 水稻育苗 (3) 生育調査	(1) カボチャ定植 (2) 生育調査
6 月	(1) 田植え (2) 除草 (3) 生育調査	(1) 除草 (2) 生育調査
7 月	(1) 除草 (2) ダイズ培土 (3) 生育調査	(1) カボチャの整枝 (2) 除草 (3) 生育調査
8 月	(1) 除草 (2) 生育調査	(1) 除草 (2) 生育調査
9 月	(1) 除草 (2) 生育調査	(1) 除草 (2) 生育調査
10 月	(1) 水稻収量調査・稲刈り (2) ダイズ収穫 (3) 水稻乾燥施設の見学	(1) カボチャ収穫
11 月	(1) ダイズの加工	(1) カボチャのプロジェクトまとめ
12 月	(1) ダイズの加工	(1) カボチャのプロジェクト発表
2 月	(1) 次年度に向けた座学	(1) 次年度に向けた座学
3 月	(1) 次年度に向けた座学	(1) 次年度に向けた座学

(イ) 2 学年

月	実 施 内 容
	作物
4 月	(1) オリエンテーション (2) タマネギ、トウモロコシ、ジャガイモ タマネギの育苗
5 月	(1) タマネギ定植 (2) トウモロコシ播種 (3) ジャガイモ播種 生育調査
6 月	(1) 除草 (2) トウモロコシ暴風ネット張り 生育調査
7 月	(1) 除草 (2) ジャガイモ培土 生育調査
8 月	(1) 除草 (2) トウモロコシ収穫 生育調査
9 月	(1) 除草 (2) ジャガイモ収穫 (3) タマネギ収穫 (4) 収量調査 有機 J A S に向けた資料の準備
10 月	(1) 圃場片付け 有機 J A S 実地検査
11 月	(1) 有機 J A S の是正資料作成 ジャガイモ・タマネギの出荷
12 月	ジャガイモ・タマネギを使った料理
2 月	一年の振り返り
3 月	次年度計画の作成

(ウ) 3 学年

月	実 施 内 容	
	作物	野菜
4 月	(1) オリエンテーション (2) 小豆・シソ (3) シソ育苗	(1) トマト苗管理 (2) トマトポット上げ、ハウス内地温管理 (3) ハウス内マルチ貼り
5 月	(1) 小豆の播種 (2) 除草 (3) 生育調査	(1) トマト苗管理 (2) トマト定植 (3) トマト防除
6 月	(1) シソの定植 (2) 除草 (3) 生育調査	(1) メロン・トマト防除 (2) メロン定植 (3) トマト支柱たて誘引・メロン整枝・トマト整枝
7 月	(1) 除草 (2) 生育調査	(1) ハウス温度管理 かん水 (2) トマト・メロン防除 (3) メロン・トマト整枝誘引
8 月	(1) 除草 (2) 生育調査	(1) トマト収穫・収量調査・販売 (2) トマト出荷調整・袋詰め販売 (3) メロン防除
9 月	(1) シソの収穫 (2) 小豆の収穫 (3) 加工施設の見学 (4) アジア GAP 資料作成	(1) トマト収穫・収量調査 (2) トマト加工品試作 (3) メロン収穫・収量調査
10 月	(1) 小豆の乾燥・磨き (2) アジア GAP の検査	(1) トマトハウス片付け (2) ビニールハウス片付け
11 月	(1) アジア GAP 是正資料作成 (2) 小豆・シソ栽培の振り返り (3) 小豆の加工	(1) トマト加工品試作 (2) トマト加工品探究
12 月	(1) 小豆の加工	
1 月	(1) 一年のまとめ	(1) 一年のまとめ

カ 月別実習計画（生産部門）

(ア) 1 学年

月	実 施 内 容	
	作物	野菜
4 月	(1) オリエンテーション (2) 水稻・ダイズ栽培方法 (3) 水稻播種準備	(1) カボチャのプロジェクト概要を説明 (2) カボチャの播種
5 月	(1) ダイズは種 (2) 水稻育苗 (3) 生育調査	(1) カボチャ定植 (2) 生育調査
6 月	(1) 田植え (2) 除草 (3) 生育調査	(1) 除草 (2) 生育調査
7 月	(1) 除草 (2) ダイズ培土 (3) 生育調査	(1) カボチャの整枝 (2) 除草 (3) 生育調査
8 月	(1) 除草 (2) 生育調査	(1) 除草 (2) 生育調査
9 月	(1) 除草 (2) 生育調査	(1) 除草 (2) 生育調査
10 月	(1) 水稻収量調査・稲刈り (2) ダイズ収穫 (3) 水稻乾燥施設の見学	(1) カボチャ収穫
11 月	(1) ダイズの加工	(1) カボチャのプロジェクトまとめ
12 月	(1) ダイズの加工	(1) カボチャのプロジェクト発表
2 月	(1) 次年度に向けた座学	(1) 次年度に向けた座学
3 月	(1) 次年度に向けた座学	(1) 次年度に向けた座学

(イ) 2 学年

月	実 施 内 容	
	作物	野菜
4 月	(1) オリエンテーション (2) タマネギ、トウモロコシ、ジャガイモ (3) タマネギの育苗	
5 月	(1) タマネギ定植 (2) トウモロコシ播種 (3) ジャガイモ播種 (4) 生育調査	
6 月	(1) 除草 (2) トウモロコシ暴風ネット張り (3) 生育調査	
7 月	(1) 除草 (2) ジャガイモ培土 (3) 生育調査	
8 月	(1) 除草 (2) トウモロコシ収穫 (3) 生育調査	
9 月	(1) 除草 (2) ジャガイモ収穫 (3) タマネギ収穫 (4) 収量調査 (5) 有機 J A S に向けた資料の準備	
10 月	(1) 圃場片付け (2) 有機 J A S 実地検査	
11 月	(1) 有機 J A S の是正資料作成 (2) ジャガイモ・タマネギの出荷	
12 月	(1) ジャガイモ・タマネギを使った料理	
2 月	(1) 一年の振り返り	
3 月	(1) 次年度計画の作成	

(ウ) 3 学年

月	実 施 内 容	
	作物	野菜
4 月	(1) オリエンテーション (2) 小豆・シソ (3) シソ育苗	(1) トマト苗管理 (2) トマトポット上げ、ハウス内地温管理 (3) ハウス内マルチ貼り
5 月	(1) 小豆の播種 (2) 除草 (3) 生育調査	(1) トマト苗管理 (2) トマト定植 (3) トマト防除
6 月	(1) シソの定植 (2) 除草 (3) 生育調査	(1) メロン・トマト防除 (2) メロン定植 (3) トマト支柱たて誘引・メロン整枝・トマト整枝
7 月	(1) 除草 (2) 生育調査	(1) ハウス温度管理 かん水 (2) トマト・メロン防除 (3) メロン・トマト整枝誘引
8 月	(1) 除草 (2) 生育調査	(1) トマト収穫・収量調査・販売 (2) トマト出荷調整・袋詰め販売 (3) メロン防除
9 月	(1) シソの収穫 (2) 小豆の収穫 (3) 加工施設の見学 (4) アジア GAP 資料作成	(1) トマト収穫・収量調査 (2) トマト加工品試作 (3) メロン収穫・収量調査
10 月	(1) 小豆の乾燥・磨き (2) アジア GAP の検査	(1) トマトハウス片付け (2) ビニールハウス片付け
11 月	(1) アジア GAP 是正資料作成 (2) 小豆・シソ栽培の振り返り (3) 小豆の加工	(1) トマト加工品試作 (2) トマト加工品探究
12 月	(1) 小豆の加工	
1 月	(1) 一年のまとめ	(1) 一年のまとめ

(5) 畜産部門

ア 運営方針

遠別町や地域のめん羊産業について理解を深め、家畜の飼育と畜産経営に必要な栄養管理と繁殖管理、疾病管理などの知識と技術を、体験的な学習活動を通して習得させる。また、畜産経営に関する地域課題の解決に取り組むことで地域を発展させようとする能力と態度を育てる。

イ 育成を目指す資質・能力

農業経営の視点に立ってめん羊を中心とした家畜の飼育技術を学習し、生産性や品質の向上、地域の畜産に関するプロジェクト学習などに関連付けて主体的に研究していく態度を育成する。

ウ 重点目標

- (ア) めん羊を中心とした家畜の特性や基本的な飼育技術、畜産経営について体系的・系統的に理解するとともに、経営者としての態度を身に付ける。
- (イ) めん羊の主食となる粗飼料の基本的な生産技術を理解するとともに、遠別町の気候や学校農場の設備に合わせた収穫技術を身に付ける。
- (ウ) めん羊を中心とした家畜の飼育と遠別町の畜産経営に関する課題を発見し、学校農場で研究することで合理的かつ創造的に解決する力を身に付ける。

エ 実践事項

- (ア) めん羊の飼育や畜産経営に関するプロジェクト学習（栄養管理）や繁殖管理、疾病管理などの基本的な飼育方法を学習させ、地域農家での毛刈り学習や乳牛・肉牛の学習を通して、家畜の生理・生態や生育環境などの飼育に必要な知識と技術を身に付けさせる。
- (イ) 飼料作物である牧草の栽培、収穫および貯蔵を通じて、科学的に土壌成分や生育・収量データを収集・分析することで、持続可能な生産方法を身に付けさせる。

オ 生産計画

(ア) めん羊の生産計画

区 分	年度始	と畜	加 工	育成用	導 入	年度末
子羊（雄）	1	1	1	0	0	－
子羊（雌）	4	2	2	2	0	－
育 成	0	0	0	－	0	2
成雌羊	8	0	0	－	0	8
種雄羊	2	1	1	－	0	1
合計	15	4	4	2	0	11

(イ) 飼料給与計画

対象		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
成雌羊 9月交配 2月分娩	乾 草	1.5～1.8kg ※不断給与とする											
	配合飼料 (シーブ18) CP:18.0% TDN:71.0%	0.4kg 妊娠末期6週間	0.7～0.8kg 分娩		0.4kg 授乳前期8週間		0.4kg 授乳前期8週間		0.2kg フラッシング		0.3kg 交配	0.3kg 妊娠前・中期15週	
	鉾 塩	10g ※不断給与とする											
	リンカル	4～7g 分娩											
乾草の栄養価により調整													
種雄羊	乾 草	1.5～1.8kg ※不断給与とする											
	配合飼料 (シーブ18) CP:18.0% TDN:71.0%	0.2～0.3kg ※BCSに合わせて増減											
	鉾 塩	10g ※不断給与とする											
育 成	乾 草	1.0～1.8kg ※不断給与とする											
	配合飼料 (シーブ18) CP:18.0% TDN:71.0%	0.3kg						繁殖用		0.3kg			
	鉾 塩	10g ※不断給与とする											
肥 育	乾 草	1.0～1.5kg ※不断給与とする											
	配合飼料 (シーブ18) CP:18.0% TDN:71.0%	0.1～0.4kg 授乳しながら子羊エリアで給与				離乳		0.5～1.0kg 子羊の摂取量に合わせて1.0kgまで増給				出荷	
	鉾 塩	10g ※不断給与とする											

(ウ) 牧草の生産計画

①採草地の生産概要

圃場名	項 目	概 要					
東側 (富士見)	面積と草種	190ha、オーチャードグラス・チモシー・シロクローバ					
	調製方法	乾草（2 番草まで収穫）					
	施肥と収穫時期 kg/10a		N	P	K	Mg	Ca
		・早春施肥（4 月下旬）	3.4kg	0	3.4kg	0	0
		・1 番草収穫・追肥（5 月下旬）	3.4kg	0	3.4kg	0	0
		・2 番草収穫・追肥（7 月中旬）	2.4kg	0	2.4kg	0	0
		・堆肥散布（10月）					
西側 (富士見)	面積、草種	160ha、チモシー・シロクローバ					
	調製方法	乾草（1 番草まで収穫）					
	施肥と収穫時期		N	P	K	Mg	Ca
		・早春施肥（4 月下旬）	3.4kg	0	3.4kg	0	0
		・1 番草収穫・追肥（6 月中旬～）	3.4kg	0	3.4kg	0	0
		・堆肥散布（10月）					

②追播・更新

本校には草地の追播・更新用の農業機械がないため、簡易的に追播する必要がある。草種は、オーチャードグラスかペレニアルライグラスを選定する。

- ・本校で実施可能な追播方法

4 月末（雪解け後）	5 月～8 月
裸地率・雑草の調査	・随時、手動式散粒機で追播（フォーク等で表層に溝をつくり、追播後に踏圧）する。 ・広い面積の場合、ロータリで碎土後にばらまき機で追播し、トラクタで踏圧（鎮圧）する。 ・部分的な雑草（ギシギシ等）は、通常のハンドスプレーに除草剤溶液を入れ、スポット散布で除去する。

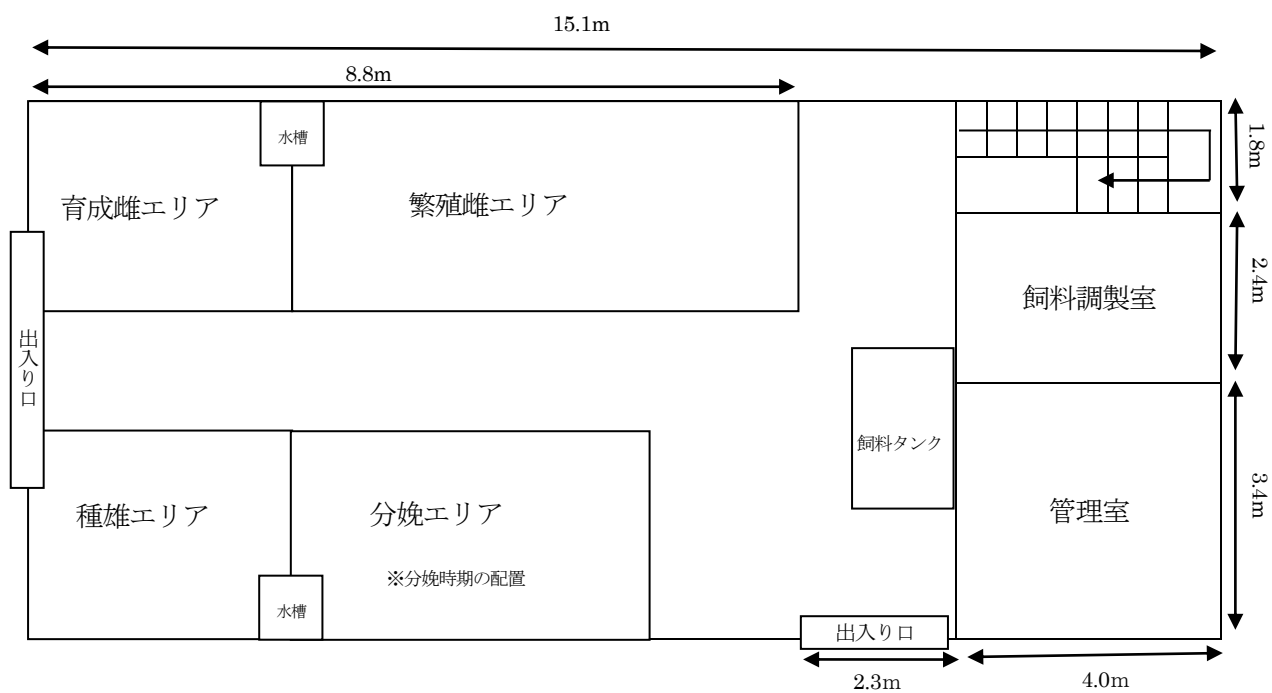
※通常の簡易更新

5 月	6 月	6～7 月	8 月
裸地率・雑草の調査	1 番草収穫	雑草対策（除草剤散布）	簡易更新・追播

カ 売払計画

月	品名	規格	単位	重量(kg)	頭数	合計(kg)	備考
8月	羊肉(ラム)	箱	頭	20	3	60	食品加工コースの原料提供
	羊肉(マトン)	箱	頭	22	1	22	
合計					4	82	

キ 羊舎見取り図（例：繁殖時期）



※床面積114.8 m^2 (15.1m $\times$ 7.6m)、飼育エリア床面積66.9 m^2 (8.8m $\times$ 7.6m)

(6) 草花部門

ア 運営方針

草花に興味をもたせ、栽培管理に適した環境を判断し、基本的な栽培技術を習得させる。
また、地域での植栽運動を通して、人材育成を図る。

イ 育成を目指す資質・能力

草花生産を農業経営の視点で捉え、生産性及び品質の向上や経営の発展と関連付けて考察する。

また、園芸デザインや草花の与える心理的効果を活用し、奉仕活動を通して、草花の理解や社会性を向上させるために必要な資質・能力の育成を図る。

ウ 重点目標

- (ア) 草花の生産と経営について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付ける。
- (イ) 草花の生産と経営に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を身に付ける。
- (ウ) 草花の生産と経営について生産性や品質の向上が経営発展へつながるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。

エ 実践事項

- (ア) 草花の生産と経営に関するプロジェクト学習を通して、生理・生態や生育環境などの生産に必要な知識と技術、生産の計画、管理、評価などの経営に関する知識と技術を、体系的・系統的に理解し身に付けさせる。
- (イ) 草花の生産や経営に関して、生産技術や生産工程、経費や流通・販売方法などの生産や経営に関する課題を発見し、地域の経営の実践事例や生産が果たす社会的な意義と役割などを踏まえるとともに、環境への配慮や法令遵守など、職業人に求められる倫理観をもって、科学的な根拠などに基づいて創造的に解決する力を身に付けさせる。
- (ウ) 草花生産と経営の学習を通して、草花生産が人々の暮らしを豊かにする素材を提供・人々の生命の維持に直結し、豊かな生活環境・食生活を創造・提供するという社会的な役割を担っていることを理解し、品質と生産性の向上を図るとともに、安全で安心できる草花の生産と経営を目指し、その振興や社会貢献に、主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けさせる。

オ 実習計画

※播種 △移植 □鉢上げ ○移動 ×片付け

項目	作 目	品 種	色	栽培計画（月）											
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
花壇花	パンジー	プリズンズミックス (フリンジ咲き)	混合	※ ————— ○=====											
	ガザニア	タレントミックス	混合	※ —△—○===== ×											
	サルビア	スカーレットキング	赤	※ —△—○===== ×											
	インパチェンス	XP	赤・白・ ピンク	※ —△—○===== ×											
	ジニア	ヘリーズダ'アルディー プロース	ピンク	※ —△—○===== ×											
	ケイトウ	アイスクリーム ミックス	混合	※ —△—○===== ×											
	マリーゴールド	デ'イスコ	赤・橙・	※ —△—○===== ×											
	ダイアンサス	シバ' ミックス	混合	※ —△—○===== ×											
鉢花	シクラメン	パステル	混合	液体肥料・殺虫剤散布 △===== □葉組											

ガラス温室

3号ハウス

カ 施設図

(ア) 3号ハウス

インパチェンス		マリーゴールド
ガザニア		
サルビア		ケイトウ
ダイアンサス		ジニア

(イ) ガラス温室

花壇苗		花壇苗		シクラメン
		花壇苗		

※適宜ローテーションを行う

キ 草花部門売払計画

販売項目	品名	品種名	色	規格	単位	単価	数量	小計	販売先	販売月
	ガザニア	タレント	混合	3号ポット	鉢	70	200	14,000	花いっぱい運動 販売会	6月～9 月
	サルビア	スカーレットキング*	赤	3号ポット	鉢	70	400	28,000		
	インパチ ェンス	XP	赤	3号ポット	鉢	70	400	28,000		
		XP	白	3号ポット	鉢	70	200	14,000		
		XP	ピンク	3号ポット	鉢	70	200	14,000		
	ジニア	ヘリズ'タ'フルディ ープ'ローズ'	混合	3号ポット	鉢	70	200	14,000		
	ケイトウ	アイスクリーム	混合	3号ポット	鉢	70	200	14,000		
	マリーゴ ールド	ディスコ	黄	3号ポット	鉢	70	1,400	98,000		
		ディスコ	橙	3号ポット	鉢	70	1,400	98,000		
		ディスコ	赤	3号ポット	鉢	70	800	56,000		
	ダイアン サス	F1 アイディア	混合	3号ポット	鉢	70	200	14,000		
鉢花	シクラメン	パステル	混合	5号鉢	鉢	600	70	42,000	遠農高マルシェ	8月～11 月
合計							5,670	434,000		

(7) 食品製造部門

ア 運営方針

学校生産物であるめん羊や作物、野菜を原料とし、食品製造に必要な知識と技術の習得を目指し食品の特性と加工方法を身に付けさせる。また、品質と生産性の向上をはかるため危害分析・重要管理点方式（HACCP）の手法を取り入れ、生産・加工・販売・流通までの一連の流れを理解させる。

イ 育成を目指す資質・能力

食品製造から流通・消費までの食料供給の視点から食品産業を捉え、生産性や品質の向上と関連付けて考察するとともに、食品製造に関するプロジェクト学習などの実践的・体験的な課題解決学習を通して、食品の安全・安定製造に必要な資質・能力の育成を図る。

ウ 重点目標

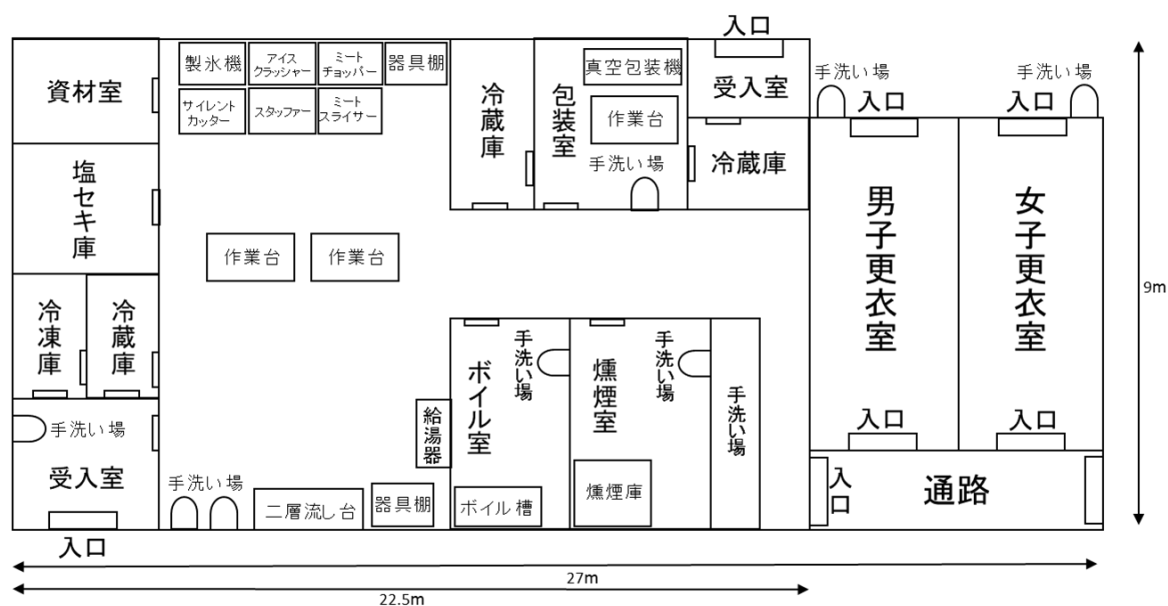
- (ア) 食品製造について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付ける。
- (イ) 食品製造に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に理解する力を身に付ける。
- (ウ) 食品製造について生産性や品質の向上が経営発展へつながるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。

エ 実践事項

- (ア) 食品製造に関するプロジェクト学習を通して、製造原理や原材料特性など食品加工に必要な知識と技術、食品の安全性や品質表示など食品製造に関する知識と技術を身に付けるように体系的・統計的に理解させる。
- (イ) 目まぐるしく変化する社会の現状を理解したうえで、危害分析・重要管理点方式（HACCP）の手法を取り入れた食品製造を実施する。このことに関して課題を発見し、食品の安全性や環境への配慮、法令順守などの職業人としての倫理観をもって、科学的な根拠などに基づいて創造的に解決する力を身に付けさせる。
- (ウ) 食品製造が人々の生命の維持や豊かな食生活を提供するという社会的な役割を担っていることを理解し、生産性と品質の向上を図るとともに、地域農業発展の視点から地場産品を使った商品開発やブランド化、六次産業化など、その振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けさせる。

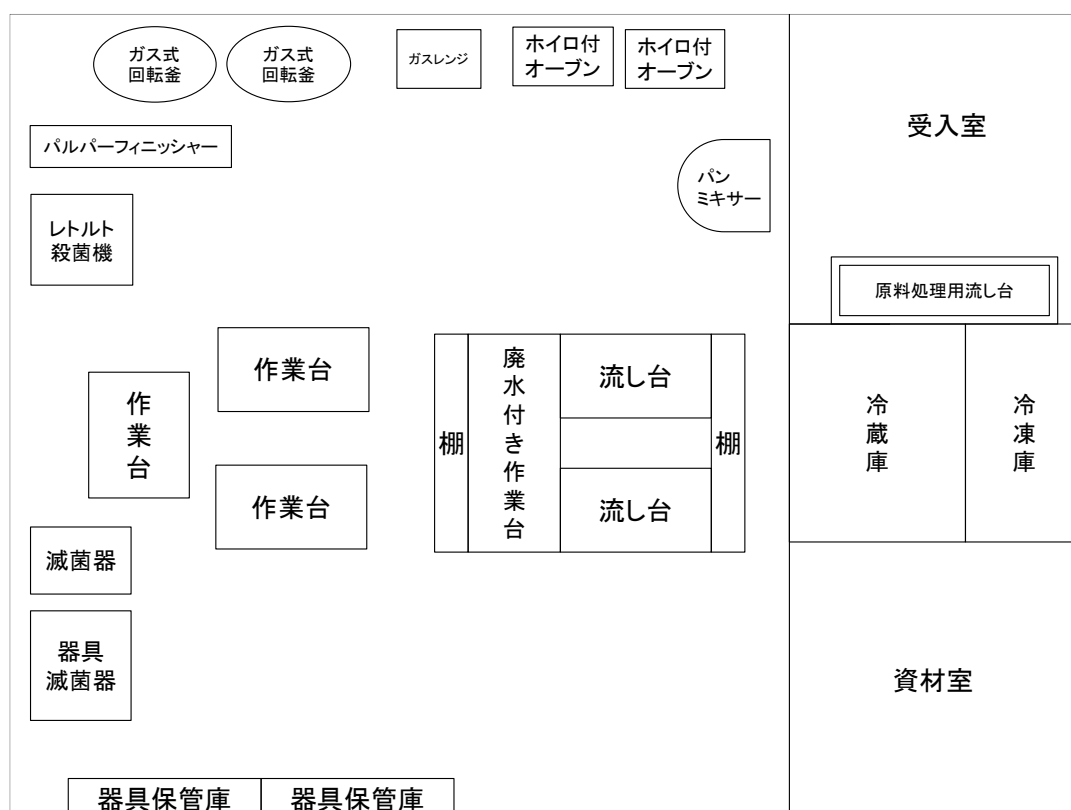
オ 施設・設備配置

(ア) 肉処理加工室



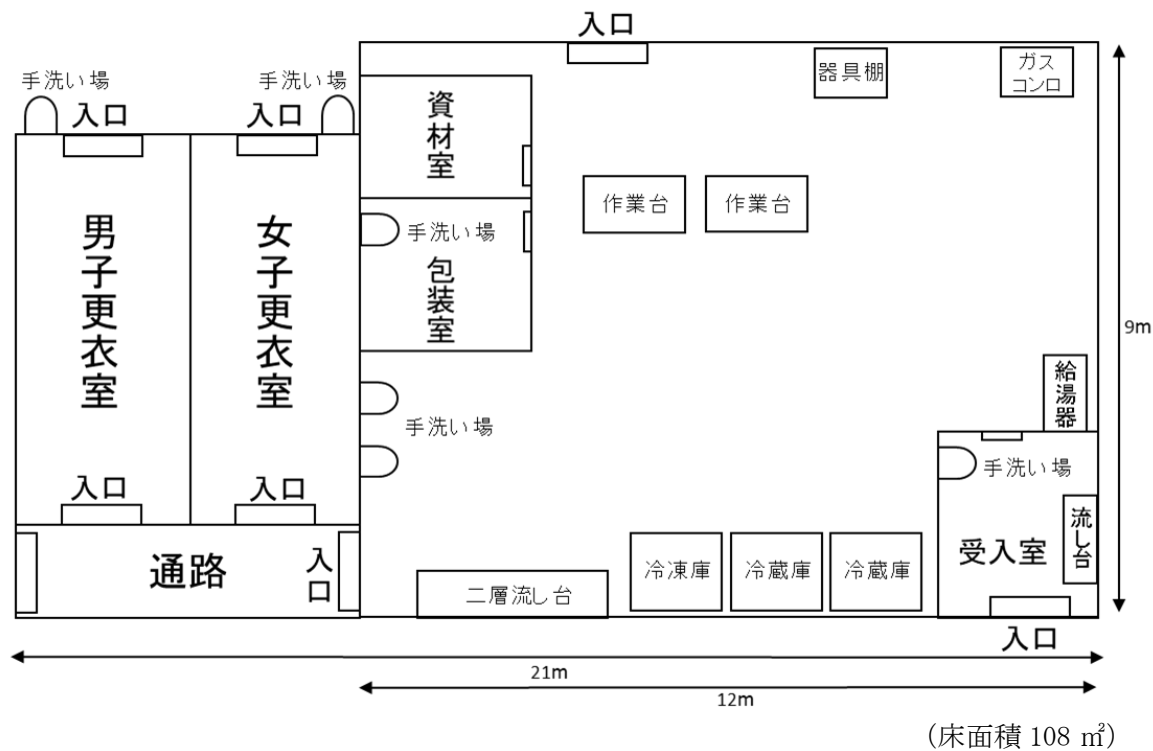
(床面積 202.5 m²)

(イ) 農産処理加工室

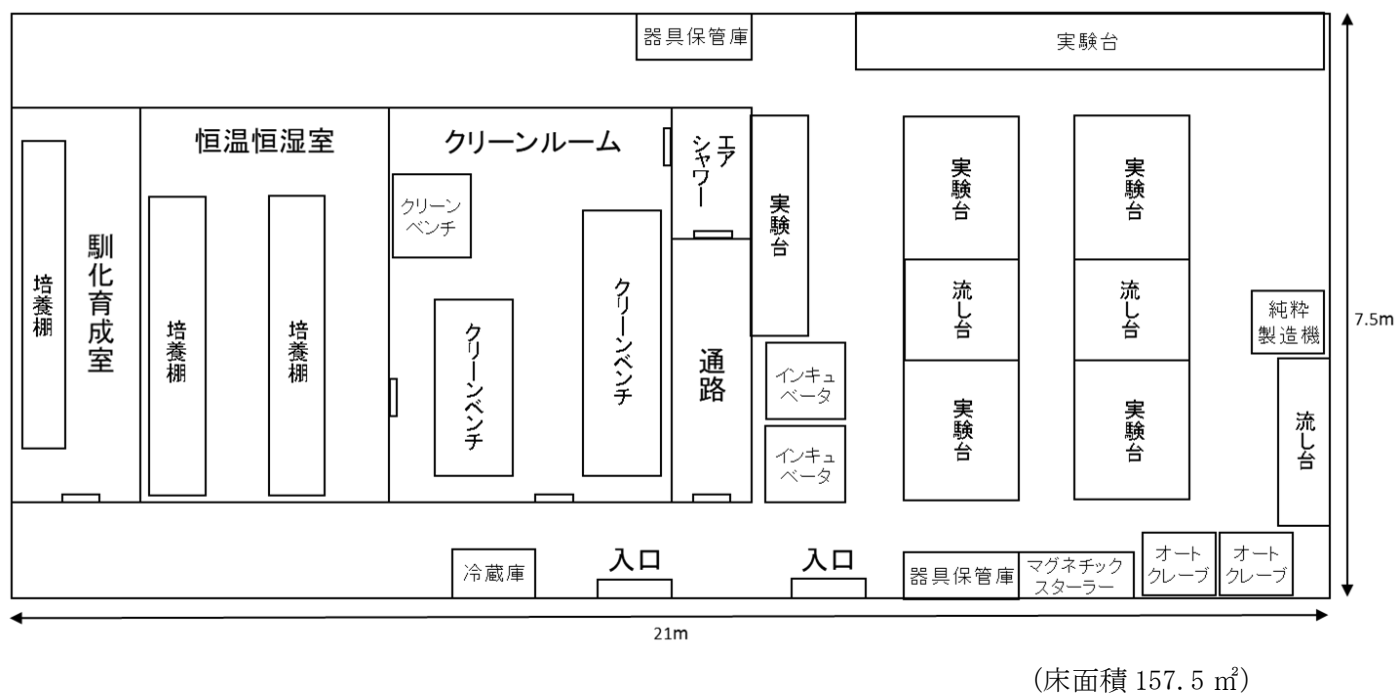


(床面積 121.5 m²)

(ウ) 乳処理加工室



(エ) 総合バイオ実験室



カ 月別実習計画（食品加工部門）

(ア) 1 学年

月	時期	実 施 内 容
6 月	(1) 下旬	(1) 食品加工施設説明・食品加工実習心得説明
10 月	(1) 初旬	(1) カボチャの加工①（カボチャ団子）
11 月	(1) 初旬 (2) 中旬	(1) 大豆の加工（きな粉） (2) もち米の加工（餅つき）

(イ) 2 学年

月	実 施 内 容		
	農産加工	肉加工	乳加工
4 月	(1) 衛生服着こなしの点検と手洗い実践 (2) 製造器具の洗浄と環境整備 (3) HACCP 実践方法について	(1) 安全な食品の製造方法研修 (2) HACCP 実践方法 (3) 肉製品製造器具の取り扱い	
5 月	(1) 小麦の特性実習（グルテンの形成） (2) 製造機械の操作と注意点実習	(1) 手洗いの実践と衛生検査 (2) 製造環境整備 (3) 加工室の衛生検査実習（空中落下細菌）	
6 月	(1) 小麦の加工実習（基本パン生地）の製造	(1) 食肉の特徴 (2) 製造機械の組み立て実習	(1) 牧草収穫
7 月	(1) 小麦の加工実習（パウンドケーキ） (2) 加工室の衛生検査実習（空中落下細菌）	(1) 塩漬と結着性と保水性実験 (2) 塩漬の実践（乾塩法）	(1) 加工室の衛生検査実習 （空中落下細菌）
8 月	(1) いちごジャム製造実習 (2) 小麦の加工実習（ジャムパン）	(1) 豚肉の加工実習（ベーコン） (2) ベーコン品質評価と販売実習	(1) 加工室の衛生検査 （ふき取り検査）
9 月	(1) スイートコーンの加工実習 (2) シソの加工実習（前処理） (3) トマトジュース加工実習（破碎・充填）	(1) スライスベーコンの包装 (2) HACCP の中間評価	(1) 乳酸菌の活用実験 （発酵温度） (2) 発酵乳の試作
10 月	(1) トマトペースト加工実習（破碎・濃縮） (2) 小麦の加工実習（ピザ） (3) HACCP の中間評価	(1) 羊肉の加工と包装 (2) 羊肉の調査実習（脂肪融点について）	
11 月	(1) 野菜の加工実習（漬け物） (2) 大豆の加工実習（味噌）	(1) 羊肉の加工（乾燥肉ジャーキー） (2) 乾燥肉の評価	
12 月	(1) 豆類の加工（小豆餡の製造） (2) モチ米の加工実習（餡餅）	(1) 塩漬の実践（湿塩法） (2) 塩漬肉巻締め成型実習 (3) スモークチキン製造（包装）	
2 月	(1) トマトペーストの活用実習	(1)ソーセージの製造機器組み立て実習 (2) 豚肉の加工実習（ソーセージ）	
3 月	(1) 製造環境整備 (2) 品質評価実習（味噌の色・味評価） (3) HACCP 評価と確認	(1) 製造環境整備 (2) HACCP 評価と確認	(1) 製造環境整備

(ウ) 3 学年

月	実 施 内 容		
	農産加工	肉加工	乳加工
4 月	(1) HACCP 実践方法の確認 (2) 小麦の加工実習（バゲット製造） (3) バゲットの評価と改善	(1) 安全な食品の製造検証実習 (2) 製造環境整備	
5 月	(1) 小麦の加工実習（バゲット製造 2）	(1) 羊肉の加工（乾燥肉） (2) 乾燥肉の評価	
6 月	(1) 小麦の加工実習（スポンジケーキ） (2) 鶏卵の加工実習（温泉卵、ゆで卵）	(1) 肉製品の開発（ジンギスカンのたれ） (2) 羊肉の加工実習（ジンギスカン）	(1) 酸乳飲料の試作製造 (2) 牧草収穫
7 月	(1) 小麦の加工実習（パスタ） (2) 鶏卵の活用（乳化）	(1) 肉製品の開発（ドライソーセージ） (2) 羊肉の加工実習（ベーコン）	(1) 生クリームの活用（乳化）
8 月	(1) 小麦の加工実習（ジャムパン） (2) ジャムパンの評価と販売	(1) 品質評価実習（ドライソーセージ） (2) 羊肉の加工実習（ソーセージ改善）	(1) 発酵乳の試作製造
9 月	(1) スパイスカレー製造 (2) スパイスカレーの評価と改善 (3) トマトジュース製造（充填・殺菌）	(1) ドライソーセージの評価 (2) 品質評価実習（羊肉ソーセージ）	(1) 生クリームの活用（起泡性）
10 月	(1) スパイスドライカレー製造 (2) 醤油製造（製麹からもろみまで）	(1) 羊肉の加工実習（ひき肉の活用）	(1) アイスcream試作
11 月	(1) 品質評価実習（醤油もろみ） (2) 品質評価実習（味噌 包装販売）	(1) 熟成肉の試作・開発 (2) 熟成肉の評価とまとめ (3) 肉味噌の製造	
12 月	(1) 小麦の加工実習（スポンジケーキ） (2) デコレーションケーキ試作	(1) 品質評価実習（肉味噌） (2) スモークチキン製造（燻煙） (3) スモークチキン製造（包装・販売）	(1) 生クリームの活用 (起泡性と乳化性)
1 月	(1) 醤油製造（圧搾・火入れ） (2) モチ米の加工（おかき せんべい）	(2) 製造環境整備	

キ 売払計画

(ア) 肉加工部門

月	品名	規格	単位	単価	数量	合計	備考
5月	ジンギスカン	100g	袋	400	20	8,000	校内販売
6月	ジンギスカン	100g	袋	400	20	8,000	
7月	羊肉ソーセージ	120g	袋	400	50	20,000	
9月	羊肉ソーセージ	120g	袋	400	60	24,000	食彩フェア
10月	羊肉ソーセージ	120g	袋	400	20	8,000	遠農高マルシェ 販売実習
	バラ肉スライス	200g	袋	500	20	10,000	
	バラ肉ブロック	500g	袋	1,250	5	6,250	
11月	羊肉ソーセージ	120g	袋	400	20	8,000	
	バラ肉スライス	200g	袋	500	20	10,000	
	バラ肉ブロック	500g	袋	1,250	5	6,250	
12月	バラ肉スライス	200g	袋	500	20	10,000	
	スモークチキン	800g	袋	1,000	90	90,000	
	スモークチキンレッグ	1本	袋	400	180	72,000	
合計					440	244,500	

(イ) 農産加工部門

月	品名	規格	単位	単価	数量	合計	備考
8月	パン各種	60g	袋	100	100	10,000	遠農高マルシェ 職員販売
	パウンドケーキ	300g	袋	300	60	18,000	
	マトンスパイスカレー	180g	個	400	20	8,000	
9月	パン各種	60g	袋	100	100	10,000	遠農高マルシェ 販売実習
	パウンドケーキ	300g	袋	300	70	21,000	
	トマトジュース	500ml	本	400	50	20,000	
	マトンスパイスカレー	180g	個	400	20	8,000	
10月	ペリーラ	500ml	本	350	50	17,500	食彩フェア
	パン各種	60g	袋	100	100	10,000	遠農高マルシェ 販売実習
	パウンドケーキ	300g	個	300	60	18,000	
	マトンスパイスカレー	180g	個	400	20	8,000	
	ペリーラ	500ml	本	350	50	17,500	
11月	パン各種	60g	袋	100	60	6,000	遠農高マルシェ 販売実習
	ペリーラ	500ml	本	350	50	17,500	
	パウンドケーキ	300g	個	300	60	18,000	
	イチゴジャム	200g	個	400	20	8,000	
	マトンスパイスカレー	180g	個	400	20	8,000	
12月	パン各種	50g	袋	100	60	6,000	遠農高マルシェ 販売実習
	ペリーラ	500ml	本	350	20	7,000	
	パウンドケーキ	300g	袋	300	60	18,000	
	マトンスパイスカレー	180g	個	400	20	8,000	
合計					890	226,500	

8 食品衛生管理マニュアル

(1) 二つの安全

「実習の安全」

実習中に器具・機械・薬品等で怪我や事故を起こさない様に安全に注意させなければならない。これは実習中に生徒が怪我をしないようにすることを目的としているのは勿論のこと、誤って他人を傷つけるようなことがないように器具・機械・薬品等の取扱には十分注意させる。

「製品の安全」

実習によって製造する製品は、消費者が安全で安心して食べられるものでなければならない。食品製造実習中は食品衛生の徹底を図り HACCP 様式の管理、ラベル表示内容の誤りなどの食品事故が絶対に起こらないように実習準備から、実習終了まで集中して取り組むよう指導する。

(2) 食品衛生管理マニュアル

ア 実習前に行うこと

(ア) 実験・製造実習準備を綿密に行わせる。

(イ) 服装に注意する。

a 清潔な実習着・実習帽をしっかりと着用させる。

b 髪の毛が長い場合は、束ねる。実習帽から髪の毛を出さないよう指導する。

c 時計、指輪、ピアス、ネックレスなどのアクセサリーをつけさせない。

d マスク、手袋の着用をさせる。

(ウ) 実習前の清潔、健康に注意する。

a 実習前日は入浴し、念入りに洗髪させる。

b 爪を事前に短く切るよう指導する。

c 病気にかかっていたら必ず医者へ行き、診断を受けさせる。

(体調不良及び下痢のときは必ず診断を受け、実習前に先生と実習参加の有無を相談する)

d 手指に傷をつけないように指導する。

e 手洗い・手の消毒を励行する。

(実習前及び実習室を離れたときや、実習中もこまめに手を洗いアルコール消毒をさせる)

(エ) 指示された通りの操作・実習を行わせる。

a 好奇心などから機械・薬品などを勝手に操作させない。

b ふざけたり、走ったり、他人を驚かささないよう指導する。

c 特に刃物の取扱に注意するよう指導する。

d 先生の指示・注意を必ず守らせる。

(オ) 実習は積極的に取り組むよう指導する。

(カ) 記録を確実に取ることを心がけさせる。

(キ) 万一、怪我や火傷などをしたらすぐに先生に報告し、指示に従うよう指導する。

イ 加工室に入る前に行うこと

(ア) 身だしなみの確認をする。

a 白衣の着こなし、装飾品等の確認を加工室に入る前に行う。

b 長靴に履き替えさせる。(ズボンの裾は長靴の中にすべて入れる)

c 粘着ローラーで白衣のほこりを取るよう指導する。

d しっかり手洗いをするよう指導する。

(肘から下を流水で流す→石鹸をよく泡立てる→30秒を目安に手全体を丹念に洗う→流

水で汚れと泡をきれいに洗い落とす→使い捨てナプキンで手を拭く→アルコール消毒)

ウ 加工室内で行うこと

(ア) 実習前

- a ゴム手袋を着用させる。(洗浄時は着用しない)
- b 手のひらをアルコール消毒させる。(実習前、実習中に適宜おこなう)
- c 器具や作業台を殺菌させる。

(塩素水を含んだふきんできれいに拭きアルコール消毒をする)

(イ) 実習中

- a 器具や実習台の汚れを水またはお湯で洗い流させる。
(肉類の実習を行った場合はお湯で油分を十分に除去する)
- b タワシやスポンジで器具や作業台をよく洗浄させる。
(肉類の実習時使用した作業台・まな板については、タワシでまな板をきれいに洗浄後、洗剤とスポンジでまな板の裏面、作業台の洗浄を丹念に行う)
- c 流水で濯がせる。
(洗浄残しがないか確認し、縁や溝、器具や作業台の裏側などに気を配る)
- d 器具や作業台表面の水気をよく切り、乾いた清潔なふきんで水気をふき取らせる。
- e 消毒させる。(塩素水消毒、アルコール消毒)

エ 終了時に行うこと

(ア) 洗浄方法は実習中と同様に行う。

- a 器具や作業台など、用途にあった洗浄方法を徹底させる。
- b 流し台の清掃を行い、生ゴミなどの処理をさせる。
- c 洗剤液で長靴を洗浄させる。

(イ) 所定の位置に器具、作業台を戻す。

(実習前よりきれいにして実習が終了できる様に心がけ整理・整頓・洗浄する)

(ウ) 床の洗浄

- a 粗ゴミをホースで除去させる。
- b 水と洗剤液をむらなく床に散布させる。
- c デッキブラシでこすり、ゴミがあれば1ヶ所に集めてとらせる。
- d 水で洗剤を洗い流させる。
- e ワイパーでよく水を切らせる。

オ 終了前の確認

- (ア) 機器具は片づいているか確認する。
- (イ) ゴミは片づいているか確認する。
- (ウ) 使用済みタオルは洗濯機に入れてあるか確認する。
- (エ) 流し台はきれいになっているか確認する。

カ 商品確認について

(ア) 加工品製造後、加工室内でラベリングと商品確認を行う。

商品チェックリストA(製造)を使用し確認する。

(イ) 販売実習を行う際、販売会場にて商品確認を行う。

商品チェックリストB(販売)を使用し確認する。