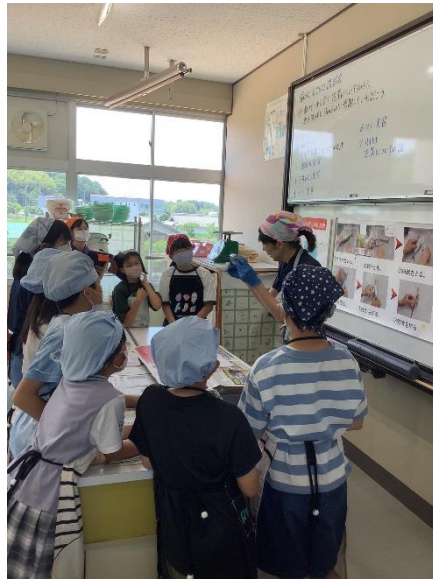


5・6年お魚講習会（6月19日）



兵庫県漁連のシートクラブの先生に来ていただき、あじを3枚におろす方法を教わりました。まずは、シートクラブの先生にうろこの取り方、内臓の処理の仕方、身を3枚にさばく方法など、魚を3枚におろすまでの手順を実演しながら教えていただきました。

いよいよ自分たちであじを3枚におろしていきます



子どもたちは、おそろおそろの包丁を持ち、まずは、あじのうろこをとっていききました。その後、腹に包丁を入れ、包丁の刃先で上手に内臓を書き出し、きれいに洗った後、3枚におろしていききました。



最後は、ソテーにしておいしくいただきました。