



さばの三枚おろし

今日は調理職員が、さくら組・おひさま組の子どもたちの前で魚を捌きました。本物の魚を目の前にすると、「わー」と声が上がっていました。とても新鮮なさばで、捌いたさばの胃の中には、さばが海の中で食べたお魚が2尾も入っていました。

3枚におろしたさばは、「塩焼き」になりました。

まずはボードを使って、魚の説明

魚の紹介



今日はさばを使います！



魚の三枚おろしスタート



お腹の中から、魚が2尾出てきました！



捌いた魚の観察

給食の時間

魚においだ。

動くかな。



おいしい！

皮が好き！



さばの塩焼き

