

# 一 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



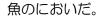




お腹の中から、魚が2尾出てきました!

捌いた魚の観察

給食の時間



動くかな。







さばの塩焼き