

R6 サラダクラス通信

11/5(火)第6回、魚の三枚おろし体験がありました。その前に園児が魚の五感体験を楽しそうにしている様子を少し遠くから見る事ができました。今回はあじを2匹ずつ捌きました！

お母さま方！魚の三枚おろし、できますか？わたしたちはできま——すっ！！



プロっぽい切り方も
教えてもらいました



あじとひたすら向き合った約1時間。

ウロコを取り、内臓を取り、綺麗に洗い、
包丁も綺麗に洗い、お腹と背中に少し
切れ込みを入れて、背骨に沿わせながら
ス——と切っていきます。
裏返して同じようにス——と。



それから骨抜きをして
皮を取っていい感じに切ったら

あじのお刺身の完成です(^
みなさんとでもお上手でした。
ありがとうございました★



わたしたちが
魚の三枚おろしマスターの
母で——す！

