魚おろし教室・郷土料理教室

１月２７日（水）３年生を対象に魚おろし教室・郷土料理教室を実施しました。魚おろし教室の講師には指導漁業士およびＰＴＡ、郷土料理教室にはかーちゃんの会、および産業振興課の方々をお招きし調理、試食、交流をおこないました。慣れない魚さばきにはじめは少し戸惑いながらも楽しく調理を行ない、アジのフライやすり身のてんぷらなどを作りました。料理をしてみて、毎日料理を作ってもらっていることに対する感謝の気持ちをもった生徒も多かったようです。島を離れる生徒たちにとって、小値賀の食材に触れることは小値賀を見つめ直す良い機会となり、地産地消と食育についても理解を深める良い機会となりました。

大きなさかな

さばくのが上手だ

なかなかうまく切れないな

切るのが・・・

こうするのよ

みんなで記念写真