

水産教室を行いました

1月20日（月）に、本校の調理室で「水産教室」を実施しました。

西海市漁業士会の山下会長はじめ、県央水産業普及指導センター、西海市役所里海推進課の方が、講師としてお見えになりました。西海市では10名程度の「漁業士」の方が活躍されているそうです。

西彼地区の漁業と食材についての講話のあと、アジとヒラスの3枚おろしの実演をしていただきました。

その後、各台に1名ついていただいて、アジの3枚おろし、アジのハンバーグ調理、アジの骨の味噌汁料理のご指導をいただきました。とてもおいしくできました。講師の先生方、有難うございました。



アジの3枚おろし



アジのハンバーグ



盛り付けをしています



おいしくいただきました



講師の皆様有難うございました



生徒代表あいさつ