

OmuraJonanNews

平成 25 年 1 月 11 日 (金) お魚料理教室

本日、(社)長崎魚市場協会から 4 名の講師の先生をお招きして、2 年生生活系列の生徒を対象にお魚料理教室を開催しました。ハマチの模範調理と刺身の盛りつけを教わり、アジやイカに悪戦苦闘しながら調理をし、おいしくいただきました。



献立：刺身(イカ・アジ・ハマチ)、魚フライ、イカのマヨネーズ炒め、ハマチのアラのだしを使った味噌汁、ご飯