

令和7年度中瀬協働センター「こどもいきいき講座」

～ 親子で楽しむ ～ 【魚のさばき方とお料理教室】

令和7年10月4日、11日（土曜日）10:00～12:00 料理教室

講師：加藤 倫崇 先生 （食育インストラクター）

2週間に渡り、加藤倫崇先生のご指導の下、魚のさばき方とお料理教室を開催しました。

10月4日は、ヘダイ（平鯛）を使って、3枚おろしを行いました。みんな初めての作業でしたが、先生のご指導で上手におろすことが出来ました。

10月11日は、レンコダイ（蓮子鯛）を3枚におろして、アルミホイルで包み焼にして食べました。3枚おろしは2回目なので、みんな手際良く行っていました。アルミホイルを使った包み焼では、身がふっくらして美味しく焼くことが出来ました。親子で楽しい二日間が過ごせたと思います。





