

食育の一環で

調理技能長による

さんまの解体ショー

を行いました。

1 ごあいさつ



これから「さんまの解体ショー」を始めます。
「さんまの中には、何か入っているのかな〜？」

子どもたちの答は・

3歳児…「たね〜!!」(種)

4歳児…「ほね〜!!」(骨)

5歳児…「ないぞう!!」(内臓)

今日は、2種類の包丁を使います。

これが、「出刃包丁」。
もう1つが、「刺身包丁」
です。



2 頭を切り落とす



まず、頭を切り落としますよ。

子どもたちの反応は・

3・4歳児…「……。」

5歳児…「血が出た！」

「きも〜い」

園長先生…「生きていたから血が出るのよ。みんなも怪我をすると血が出るでしょう。」

3 はらわたを出す



お腹を切って、はらわたを出します。「はらわた」は「内臓」のことで、心臓とかのことだよ。後で先生に聞いてみてね。

4 3枚にします



3枚にします。
骨にそって切るのので、包丁が骨にあたっている音がするよ。



技能長の手際の良さに、
思わず子どもから・
「さすがだね〜!!」の声があがりました。

5 皮をむきます



刺身包丁で、きれいに皮をむきますよ。
はい、むけました!

先生たちが口々に
「これが難しいのよねえ。」
「私も、これができないのよ。」
などと言っていると、
またしても技能長が手際よく皮をむき・・・
先生も子どもも拍手喝采! となりました。

6 これで終わります

これで「さんまの解体ショー」を終わります。

3枚におろしたさんまを近くで見たい人はどうぞ。

子どもたちは3枚になった「さんま」を興味深げに覗き込んでいました。

そして、披露してくれた技能長に「ありがとう。また来てねー！」とお礼を言っていました。



小菅保育園の食育



調理室前に、
本日のお知らせを
掲示しています。

今年度は、既に「野菜（冬瓜）の解体ショー」と「果物（すいか）の解体ショー」を開催しました。今回は・・・

最近、スーパーマーケットで切り身になった魚を購入することが多く、魚の原型を知らなかったり、魚に骨や内臓があることを知らない子どもが多いのではないかと感じ、食育の一環として、今回、「魚（さんま）の解体ショー」を開催することにしました。