



## 1年 食の出前講座

令和8年2月20日(金)5・6時間目

<メニュー> 鰯の照り焼き

<講師>

服部栄養専門学校 西洋料理 大野文彦 先生



大きな鰯を一人一尾ずつさばきました。初体験の生徒が多く、緊張した様子でしたが、充実感たっぷりの講習となりました。



### 【感想】

- ・手順を間違えたりしてしまっただけで、講師の先生と一緒にやりながら教えてくれたので、楽しく行うことができた。うまくできるように家でも練習しようと思った。
- ・三枚おろしは力で切るのではなく、包丁を引きながら使うことが大切だと学んだ。また、骨に包丁を当てながら沿わせるように切ることで、身をきれいに残せることを知った。下処理や姿勢など、基本を丁寧にやることの重要性も学んだ。
- ・料理の味に差がつくひと工夫や、調理をする上で大切なことなど新しい知識を増やすことができた。プロの方からの話が聞ける貴重な機会だった。