

1 年生保護者様

1年生 魚介類の解剖・調理実習

1 日時 令和4年5月24日(火)5・6時間目

3時間目 13:15～14:05 魚介類の解剖(アジ、ヒイカ、アサリ) ・捌き体験


4時間目 14:15～15:05 調理実習・実食・片付け

※運動会練習に伴い、時間が変更となる場合もあります。

2 持ち物 エプロン、三角巾、水筒、筆記用具 ※理科・家庭の教科書類は不要。

- 3 **解剖内容**
- ・アジの解剖(目、心臓、ウロコ、エラなど) ※アジ以外の場合あり
 - ・ヒイカの解剖(エラ、ろうと、外とう膜など)
 - ・アサリの解剖(エラ、あし、入水管・出水管、外とう膜、貝殻など)

調理内容

- ① 魚の3枚おろし、開き  アジの開き(干物)、アジの燻製(鰯トバ)

[材料]魚(アジ)、塩、加工品(鰯か鯛の干物を5cm×5cm程度)

※食品衛生上、生徒で干したものは食べません。作る工程を体験し、坊勢島内で買える加工品(干物)を燻製にして少し食べます。

- ② 明石焼き

【材料】 たこ焼き粉、卵、ヒガレイ出汁、天かす、青のり、ソース、天然の坊勢タコ

- ③ 海鮮せんべい

【材料】 たこ焼き粉、卵、魚出汁、イカ、干しエビ、マヨネーズ

- ③ 魚揚げ天

【材料】 魚のすり身、片栗粉、玉ねぎ、しょうが、食塩

4 その他

- ・「なぜ海洋教育で魚の解剖を行うのか、最後に命を頂くのか。」は、実習終了後の生徒たちが教えてくれます。ぜひ、家庭でも魚をさばく体験をさせて下さい。
- ・本活動に要する費用は、すべて海洋教育パイオニアスクールプログラム助成金にて対応しますので、学年費からの支出はありません。
- ・小麦粉(たこ焼き粉)、卵、魚、イカ、甲殻類(エビ)アレルギーがいれば対応しますので、実施までに、お子さん経由で良いので伝えてください。

- ◎6月3日漁業体験・釣り実習、10日西島校外学習も、海洋教育として行います。それに関わる費用も、すべて海洋教育パイオニア助成金にて全額対応します。