

秋刀魚をさばく

R6. 11. 26(金) ぞう組



サンマを包丁で半分に切って、指で内臓を取り出します。

生の魚を手にしたことがないことも多く、はじめはおそるおそる。



秋刀魚の内臓を筒抜きというやり方で取り除きます。
うまくできるかな!?

はじめは触れないと言っていた子ども達も大事な命をいただくという話を聞いて、子ども達の気持ちにも変化がありました。



炭で焼いてみんな
でいただきます。



みんな、骨だけ残して
きれいに食べました!

