



3月2日 卒業証書授与式が行われました。

第77回卒業証書授与式が行われ、調理国際科25名の生徒が卒業証書と共に調理師免許証を授与されました。これから調理師として歩いていきます。今まで学んだことを糧にして、これからも料理をとおして多くの人に幸せを届けていってほしいです。卒業おめでとうございます。



3月4日 2年生が日本料理の授業で鮫鱈の吊るし切りの実習をしました。

調理国際科では、2年生の日本料理の授業で鮫鱈を捌く実習をします。11～2月は鮫鱈が産卵のために栄養を蓄えており、最もおいしい時期といわれています。鮫鱈は体全体がやわらかく、体表にぬめりがあるため普通の魚とは異なる「吊るし切り」という方法で捌きます。先生の指導を受け、苦戦しながら協力して鮫鱈を捌き、鮫鱈鍋をいただきました。

約9kgと11kgの鮫鱈でした。早朝当番の生徒でしっかりぬめりをとる作業から始まります。



皮を剥ぎます。とても柔らかいので包丁がなかなか入らず、苦戦しました。



内臓を取り出して、骨と身を切り分けます。胃には魚の骨やイカが丸ごと入っていました。



完成～！いただきます！！



内臓を湯がいたり、洗ったり、下処理をして鍋の具材と一緒に煮ます。野菜は鮫鱈に合ったものを選びます。



鮫鱈の七つ道具は「肉・肝・水袋(胃)・ぬの(卵巣)・えら・ひれ・皮」です。基本的に皮と骨以外はすべて食べられます。