



生物環境類型2年生 採った『アサリ』を自分達で調理！



4月26日(金)生物環境類型2年生が、4月25日(木)に行った『潮干狩り(アサリ採り)』で採ったアサリの大きさなどを調べ、その後、調理し、みんなでおいしくいただきました！



調理類型3年 『巻き寿司』を作りました！

4月26日(金)、4月25日(木)の実習で自分達が捌いた『銀鮭』や宮城丸実習で捕った『マグロ』を使い、『巻き寿司』を作りました！



魚を使った調理は、水産高校(本校)ならではの实習であり、生徒は高度な技術を身に付けていきます！見本となる先生方は、全員がプロフェッショナルな方々です！最近、教頭先生もよく調理室で見かけます！生徒に負けじと技術を磨いています！