

## 【干物づくり事前準備のお願い】

お子さまと一読いただき、準備物等一緒に確認してご参加いただきますようお願い

いたします。また、事前準備が必要となりますので、ご協力をよろしく

お願いいたします。



### ～準備物～

①包丁（包丁が不安な方はキッチンバサミ） ②まな板 ③ふきん

④キッチンペーパー（10枚ほど切っておいてください）

⑤泡立て器または、菜箸 ⑥計量カップ ⑦大きめのボウル

⑧塩100g ⑨水2L（水道水で可） ⑩軍手（必要な方）



### ～事前準備～

①大きめボウルに水2Lと塩100gを入れ、泡だて器（菜箸）で混ぜておいてください。

②魚を捌く場所の確保…鱗がとび散ったり、魚を洗ったりしながら捌いていきますので可能であればキッチンの流し台がおすすめです。

③おさかな講師が捌く様子を見ながら一緒にすすめていきますので、お使いの端末（スマホ、PC、タブレット）を作業しながら見やすい位置に設置しておいてください。

③3種類の魚を捌きますので、ご兄弟やご家族であらかじめ捌く順番決めをしておいてください。



⑤ 魚の鱗や骨、包丁等でのケガ防止のため、必要な方は軍手を着用してください。

⑥ 鮮魚のにおいが苦手な方は、マスク着用をおすすめします。

## ～お願い～

包丁や魚の骨やぜいごでケガをしないようにお子さまの様子をよくみてあげてください。

包丁を使うのが難しい場合は、キッチンバサミでも可能です。

お子さんが難しい場合は、保護者の方が捌いていただいて構いません。



## ～その他～

前日に魚3種、干す網、ピチットシート、資料を冷蔵便でご自宅に

お届けします。魚3種は、冷蔵庫で学習会開始時間まで保管をお願いします。

準備は万端かな？あとは、当日に

おさかな講師のお話をよく

聞いて干物づくり名人をめざそう！

