

さかなにものりょうり 魚・煮物料理



魚は、生の切り身を調理します。さばのみそ煮、フライなどを手作りします。煮干・昆布などでだし汁をとり、煮物・汁物の調理の時にもだしをとります。



だし汁 をとっています。(煮干・だしパック・昆布)
汁物・煮物・炊き込みごはんなどの調理にもだしを使用します。



回転釜 給食用の大きな鍋です。
煮炊きを行います。



さばのみそ煮
を作っています

完成♪