







浜田市給食用 ノドグロのさばき方

①胸ヒしを5ミリ
残してカット



私たちが
お手伝い
をします



濱田水産高校 食品流通科2年

②うろこ取り
尾ヒしから頭へ



③肛門から腹ヒし間
をカットし内臓取り



④水で洗って
下処理完成



5
あ
の
菜

おみ
① いいに
火に
おみ
② 食











