



11月26日、宮崎県立佐土原高校にてお魚料理教室を行いました。



今回ご指導いただいた料理講座講師の鬼塚由美子先生。



アジ、サバ、イワシの3種類の魚を使用しました。



骨抜きを使って小骨を取り除きます。



揚げ物の香りが食欲をそそります。



本日作られた料理です。
どれもとても美味しそうです。

