

福島保育所



イカの食育教室

7月7日（火）食育の一環で、保育所の園児たちにイカの獲り方や栄養、スルメの作り方などについて栄養士の方からお話がありました。子どもたちも興味津々な様子で、お話を聞いていました。また、観光協会の方からは「するめ〜」が登場し、子どもたちと楽しく触れ合いました。



〜スルメの作り方〜

- ・原料となるイカを裁割^{さいかつ}（腹をひらき、ゴロや目玉を除去）します。
- ・裁割したイカを洗浄します。
- ・洗ったイカをのれんで15～20時間程度一次乾燥させ干します。
- ・乾燥し終えたものを整形（曲がいや重なった部分を伸ばし整えること）します。
- ・整形し終えたイカは再び10時間程度乾燥させます（二次乾燥）。
- ・異物が混ざっていないか金属探知機で調べ、しっかり乾燥しているか確認します。
- ・サイズごとにスルメを分け、10枚ずつに結束します。
- ・あとは箱詰めをし、再度金属探知機にかければ出荷となります！

