

「魚の三枚おろし」

城南中学校 2年 藤井 壮真



魚をきれいにおろすことを意識しましたが、肉がボロボロしました。アピールポイントはうろこをきれいにはがしているところと、表になっているほうは、腹骨をきれいにすくことができました。