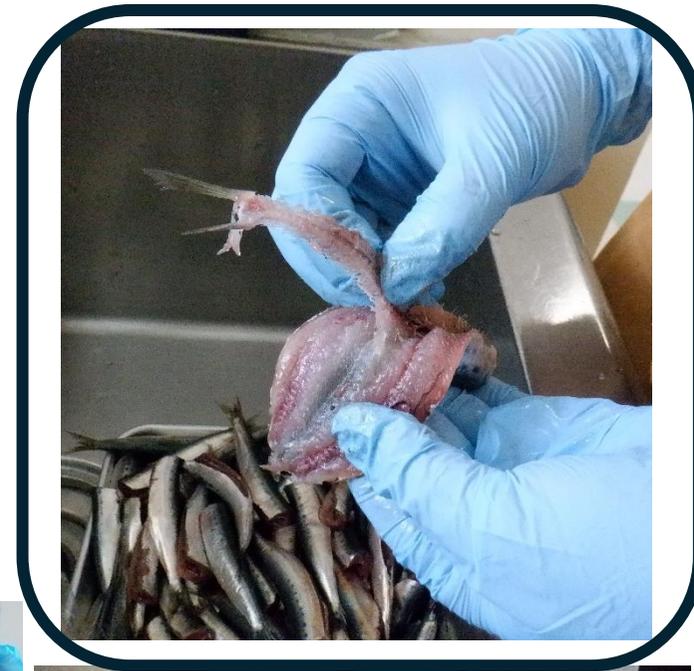


さくらでは週3回食べるお魚を1尾買いすることが多いです。捌く前に子ども達が実際に生きている魚を見て、触ります。メインディッシュ以外の頭や骨の部分はお味噌汁に入れて出汁をとったり、ご飯のおともに変身します。中でもイワシは大人気。蒲焼き、梅煮、つみれ等、様々な美味しい料理となります。手間を惜しまず、1尾ずつ手開きして、食べた時口に残らないよう、点検しながら仕込んでいます。



6月～スズキ、マグロ  
9月～もどり鰯、秋刀魚、鯛  
12月～わかさぎ  
色々なお魚を食べています。  
珍しい魚では太刀魚も…