

透き通って冴える味

八水蒲鉾株式会社



ホーム

八水蒲鉾について

八水のこだわり

八水の商品

商品のご購入

原材料について



四国最大の中間トロール船の基地 練り製品の一般的な製造方法を
です。八水蒲鉾の主原料である魚 ご紹介しています。
を取ってくる魚獲船をご紹介します。

製品ができるまで

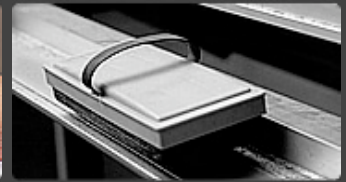


よくある質問



よく頂く質問をまとめました。

学校関係者の皆様へ



これらのコンテンツを家庭や授
業の教材として活用しません
か？

『かまぼこのひみつ』発表会

■大阪府貝塚市立葛城小学校 3年1組

大阪府貝塚市立葛城小学校3年生の皆さんが蒲鉾資料館を参考にして蒲鉾作りに挑戦しました。
平成15年2月8日の発表会には、7つのテーマ「いろいろなかまぼこ」「かまぼこを使う簡単料理」
「かまぼこの食べ方」「カラフルなかまぼこ」「ふくろのひみつ」「調理の清潔」「材料の魚」を保護
者や地域の方300人ほどの前で発表しました。その発表会のようすを送っていただきました。無事
『かまぼこのひみつ』を解いたようです。

『ご協力をいただいたおかげで2月8日に発表会ができました。前日まで風邪などで欠席が7人と心
配しましたが当日は欠席3人で発表会ができました。保護者や地域の方300人ほど参加していただ
きました。子どもたちは緊張しながらも学習したことをしっかりと発表してくれました。
練習のときから欠席した子のカバーなど大変でしたがおかげさまで子どもたちが自信を持ち、聞いて
くださった方に喜んでいただけたのがよかったです。

その後、また風邪がぶり返し、2月末には学級閉鎖になり ばたばたしてしまい、気になりながらもお
便りが今日になってしまいました。もうしわけありません。

いただいたメッセージなど発表会場に掲示させていただきました。写真は発表の様子ですが、ご
らんください。』

貝塚市立葛城小学校 中上裕史



『かまぼこのひみつ』発表会の感想を書いています。家族の感想が気になって思わずのぞきこんでいます。誰しも気になるところですね。

いよいよ発表会。



デジカメで撮影した写真を高らかに掲げ発表です。

「清潔な調理」のグループが給食調理員さんに教えていただいたプロの手の洗い方を実演して見せているところです。食品衛生の三原則1.清潔 2.迅速 3.温度管理ですが、「清潔な調理」はもっとも基本的なことです。

[法律に基づく表示](#)

[お問い合わせ](#)

[ご注文一覧](#)

[メールマガジンの購読](#)