



スーパーマーケットの見学の詳細！

セルバに入って、最初に案内されたのは青果コーナーでした。そこでは、半分にカットしたレタスの包装や、フルーツなどが入っている冷蔵庫に入らせてもらいました。温度は 5℃で、しばらく中にいたら段々寒くなってきました。

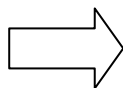
レタスを切った大きな包丁にみんなびっくりしていました。



次に見学したところは、精肉コーナーでした。町内めぐりで見たハム工場とは違い、ステーキ用の肉やひき肉など、いろいろな種類のお肉がありました。包装するときは、機械に通すと一瞬で重さや 100 グラムあたりの値段が出てきました。(下の写真) 大きな塊のお肉も見せてもらいました。



トレーを乗せます。



出てきました。

続いて鮮魚コーナー。ちょうど沼津からお魚が届いたところで、いろいろなお魚を見せていただきました。みんながこの見学の中で一番驚いていたことは、お魚を切るときに使う包丁(下の写真)です。



奥から二本目の包丁は、冷凍の鮭などを切るときに使うものだそうです。力を入れて切るときに、手が滑らないように出っ張っているところが滑り止めの役割をしています。隣ではお寿司をつくっていました。



その後、お客さんに質問したり、家族に頼まれた物を買ったりしました。お菓子のおみやげや唐揚げを持たせていただき、からあげはおいしく南小でいただきました。学ぶことがたくさんあった一日でした。