



離乳食講座～7月のテーマは「白身魚」

令和7年7月24日

白身魚を使用するときの扱い方や保存方法を学びました。合わせて歯ッPーとコラボで開催したので歯科衛生士が参加者の聞きたいことに対応しました。



講座の様子です。



歯科衛生士に個別に相談ができます。

＜白身魚を冷凍保存する方法＞

ポイント



- 新鮮な刺身用の魚を購入しましょう。
- 生のまま冷凍します。



柵を薄切りにします。



冷凍用の袋に並べて入れて冷凍します。



みんなおいしそうにパクパク食べています！

