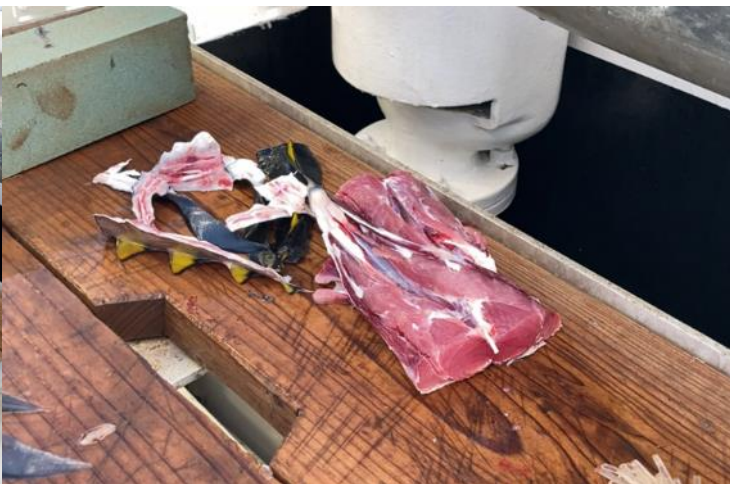


操業実習も終盤となり、昨日は操業実習最後の中休みでした。この日の夕食にはマグロの尾の身を使った味噌汁が出ました。尻尾の身は、操業実習で揚がったマグロの尻尾を使い、司厨長（コック長）が丹精込めて作ってくださいました。

また、夜の自由時間には、差し入れていただいた、たこ焼きをみんなで食べました。船内で食べるたこ焼きは格別で、生徒たちはとても美味しそうに食べていました。



マグロの尻尾を捌いています。



尻尾を捌くと身が結構取れます。



この日のメニューは「鰯のカマ焼き」「尾の身の味噌汁」「とろろ」でした。



久しぶりのたこ焼きに生徒たちも大喜びでした。