

令和3年7月12日

食物科1年

『生活産業基礎』

包丁砥ぎ実習

大阪より、(株)堺石藤様にお越しいただき、包丁の基礎知識および、包丁の砥ぎ方を教えていただきました。

日本の包丁は片刃であり、右利き用、左利き用があること、他は両刃であり、包丁の砥ぎ方が違うことを学ばせていただきました。その後、自分の包丁を砥ぎました。

