

明石のりが  
できるまでの  
○○○○パレット  
お持めのたべ方(主なたべ方)



明石のりのとくら  
いろ・つやを手おしているのだ

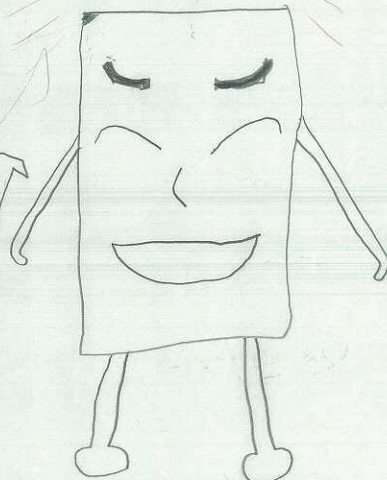
～明石のりを食べて感じたこと～

明石のりを食べていつもとちがって  
色・つやを見るとたべたくなる。  
あんしあんし、おいしいです。



安心安全

明石のり



神戸大学附属小学校  
出席番号33

あんしんあんぜんあかしのり



あかしのりができるまで



あかしのりはどうやって  
つくるのかな

海で...



手出



網漁

海のカ  
ベでし  
か  
る

この網の  
おかげ  
でとれる

工場で...



① かくはんタンク



② 水あらい



③ いぶつじょきょ①



④ ミンチ



⑤ のうど調整



⑥ すき

センサーがある水道5000万円かかる  
海水タンク入れ: 2.3回おろし  
洗剤め  
15ト

いぶつじょきょ①  
いぶつじょきょ②

いろいろや

21cm x 19cm

検査場で...



⑦ 脱水



⑧ かんそう



⑨ いぶつじょきょ②



⑩ おりまげ



⑪ 結束



⑫ けんざ増へ



⑬ ぎんぞくたんちき

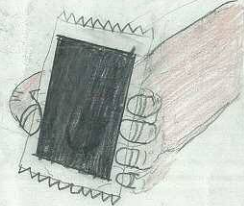


⑭ けんざ風けい

脱水  
スポンジ  
2回やる) 1回脱水  
2回脱水  
スポンジは消毒してる

かんそう  
糸が40℃の風だ。  
糸が3時間の加熱してる

のりは木屑付で種別ア  
おけいばも木屑付は  
7回分種別は19回分  
であげているのだ



できたら