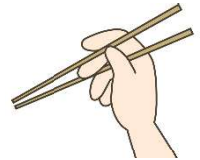


さかな じょう ず た かた 魚の上手な食べ方



10/8(木)・10/9(金)

なか つ しょうがふうみ きゅうしよく どうじょう
中ばね付きのさんまの生姜風味が給食に登場します!

さかな た かた じょうず
魚の食べ方にはマナーがあります。おはしを上手にを使って、魚をきれいに食べましょう。

1

★魚のもりつけは、
あたまを左がわにおきます。

ひだり
あたま

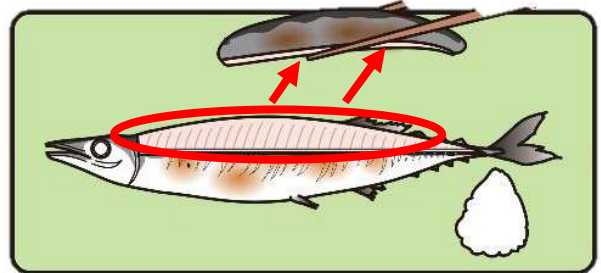


あたまから しっぽにむかって
せばねのところを
あたま ほう
頭の方からしっぽにむかって
おはしを入れて身をわります。

みぎ
しっぽ

2

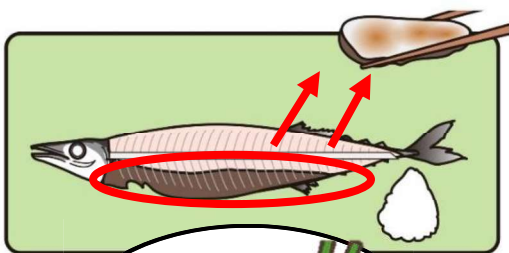
み
身をはずしながら、せなかの身を
あたま ほう
頭の方からしっぽにむかって
ひとくちだい おお
一口大の大きさにわって食べます。



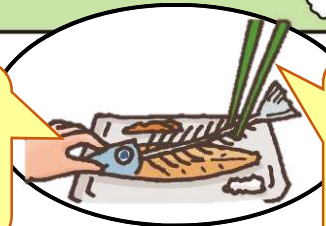
せなかの身を食べてから
おなかの身を食べます。

3

うえ み た お みぎて
上の身を食べ終わったら、右手の
おはしでしっぽをはさみ、
あたま
頭をつまんで、ほねをはずします。



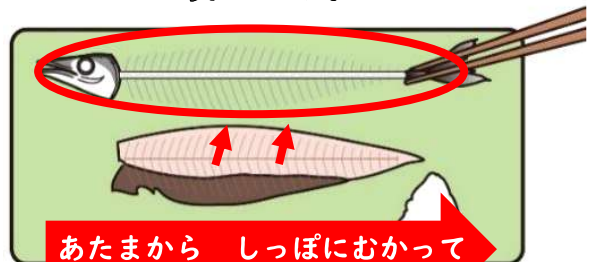
ひだりて
あたまを
つまむ



みぎて
おはしで
しっぽを
はさむ

4

あたま さら
はずしたほねと頭はお皿の
む お
向こうがわに置いておきます。
した み あたま ほう
下の身も頭の方からしっぽに
むかって食べます。



あたまから しっぽにむかって

ひっくり返したりしないよ!

さいご さら うえ
最後は、お皿の上のほねを
きれいにまとめておきましょう。



この食べ方は、どの魚でも使えます。お家でもチャレンジしてみましょう。

さかな た かためいじん うち ひと とも おし
魚の食べ方名人になって、ぜひお家の人やお友だちに教えてあげてくださいね。