



2021年
(令和3年)
10月
長尾小学校

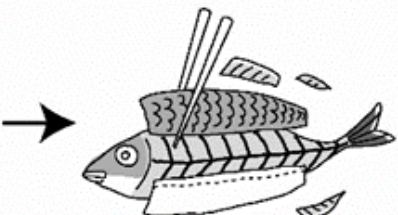
朝晩がとてすすしくなってきました。秋は実りの秋、食欲の秋とも言われ、おいしい食べものがたくさんあります。給食では、10月27日(水)に骨付きのさんまが登場します。下に書いてある食べ方をしっかり読んで、27日のさんまを上手に食べましょう!

魚のほねをきれいにとろう!

ほね付きの魚の食べ方



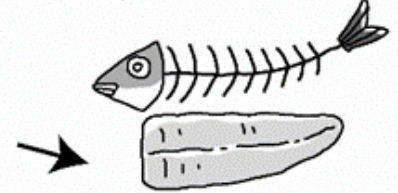
①魚のもりつけは、頭を左がわにおきます。



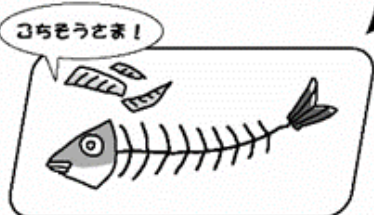
②魚のせほねのところを、頭の方からしっぽまでおはしでわりましょう。上下のひれをはずします。わたところから、おはしを入れて身ははずしながら食べます。



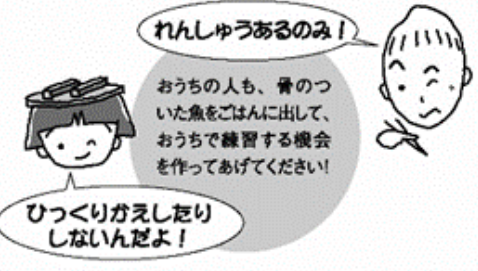
③ほねより上の身を食べて終わったら、右手のおはしで下の身をおさえ、左手でしっぽをつまんで、ほねをはずしましょう。



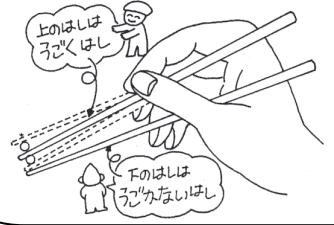
④はずしたほねと頭はおさらの向こうがわに置いておきます。それから身を食べてみましょう。



⑤おさらの上のほねをきれいにまとめておきましょう。



おはしも上手に使いましょう!



秋においしいさんま。スーパーなどで見かけると、「もうさんまの季節か〜!」と感じます。

さんまは漢字で書くと「秋刀魚(秋の刀の魚)」です。

27日(水)の骨付きさんまは、生姜が香る甘辛いタレがかかって食べやすいですよ。

