

# 見て感じて♡食べてみよう! ~魚を上手に食べられるようになるう!~

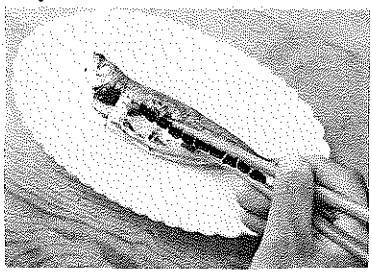
6月は「しまねふるさと給食月間」です。そこで、島根県でとれるおいしい食料を食べてほしい!という思いから、今月の給食に浜田市で水揚げされた脂ののったブランド魚の「どんちっちアジ」が登場します! 昨年11月に初めて給食で提供しましたが、「おいしかった!」、「また出してください!」等の声が多くきかれ、大好評でした。頭つきのどんちっちアジを丸ごと1人1尾ずつ提供し、下の食べ方を参考に、箸を上手に使って、骨だけをきれいに残して食べられるといいですね。

## お魚の食べ方マナー ~焼き魚編~

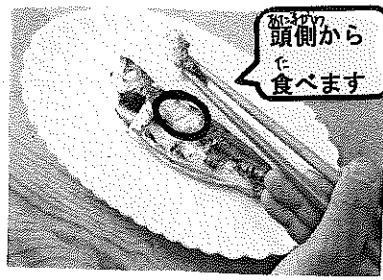
(島根県浜田水産事務所作成資料より)

## どんちっち三魚の紹介

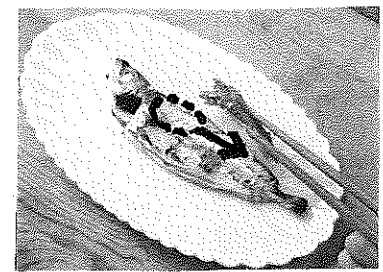
①魚の中心に切れ目を入れる



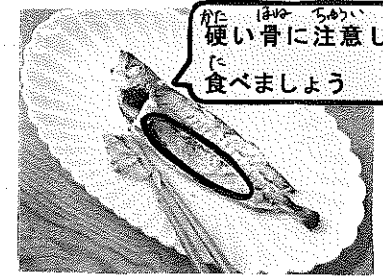
②背中側の身から食べる






③しっぽに向かって食べる

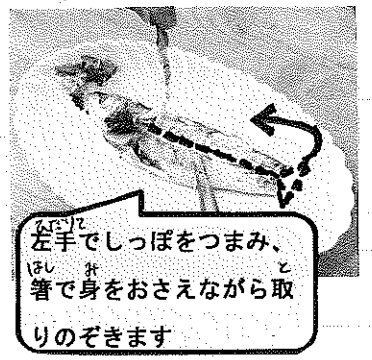


④お腹側の身を食べる

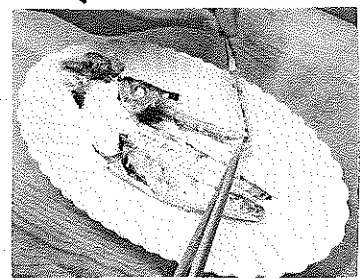


- どんちっちアジ 
- どんちっちバドグロ 
- どんちっちカレイ 

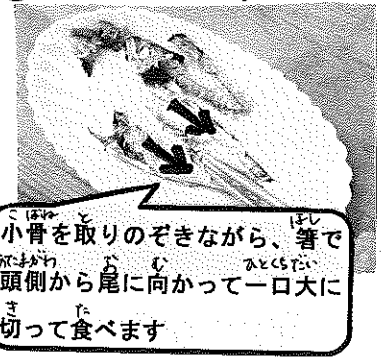
⑤背骨と頭を取りのぞく



⑥骨をお皿の端にさめる



⑦下側の身を食べる



⑧きれいに完食!



かたい骨がささると危ないです。あまりかまずに飲みこくと、骨があることに気づくことができません。6月のテーマでもあるように、「よくかんで食べ、骨があったら取りのぞくようにしましょう。」