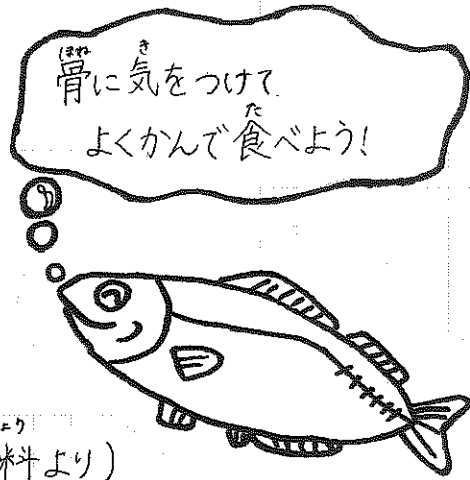
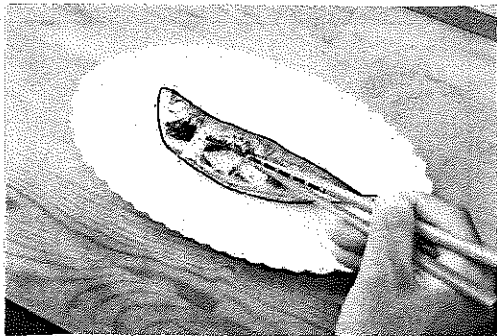


見て感じて♡食べてみよう! ~魚を上手に食べよう!~

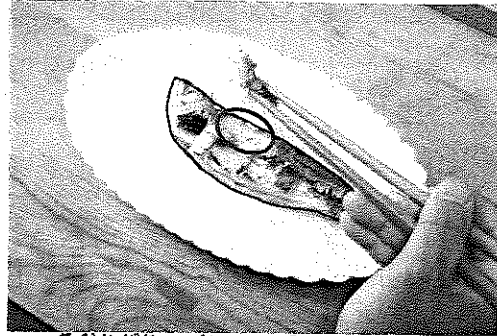
6月は「しまね、ふるさと給食月間」です。島根県でとれるおいしい食材を食べてほしい!という思いから、今月の給食に浜田沖で水揚げされた「どんちっちアジ」が登場します。「どんちっちアジ」は普通のアジと比べて、脂が多く、のっている特別なアジです。「どんちっちアジ」の提供を始めて、今年度で6年目になります。頭っきのアジを年々上手に食べることができて、とても嬉しく思います。今回もはしを上手に使ってきれいに食べられるよう頑張らしましょう!



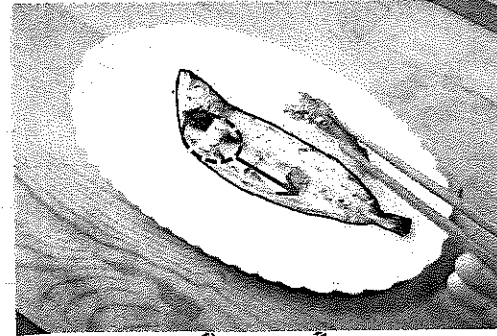
○ 魚の上手な食べ方 ~焼き魚編~ ○ (島根県西部農林水産振興センター作成資料より)



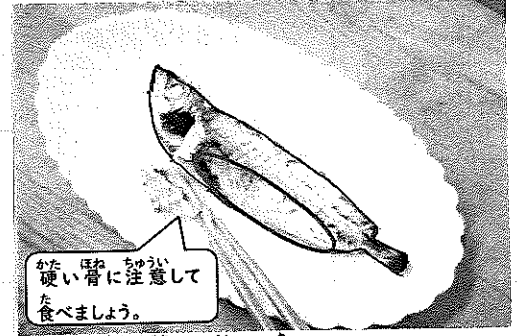
① 魚の中心に切れ目を入れる。



② 背中側の身から食べる。



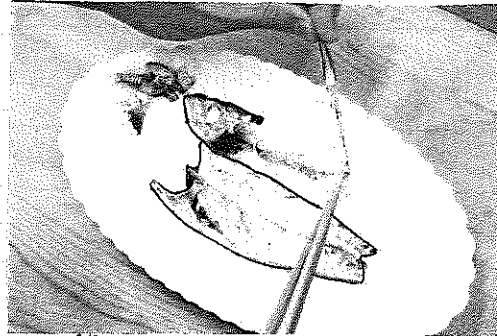
③ しっぽに向かって食べる。



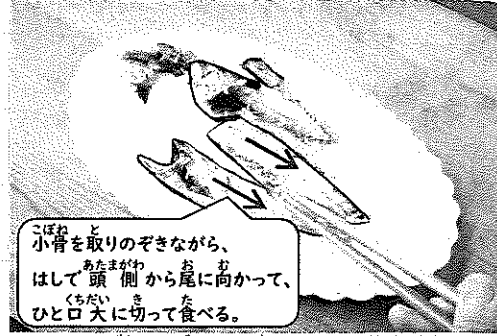
④ お腹側の身を食べる。



⑤ 背骨と頭を取りのぞく。



⑥ 骨をお皿の端にまとめる。



⑦ 下側の身を食べる。



⑧ きれいに完食!!

硬い骨に注意して食べましょう。

こぼれと小骨を取りのぞきながら、はして頭側から尾に向かって、ひと口大に切って食べる。

ごちそうさまでした!