


み 見て 

かん 感じて 

た 食べてみよう！！

～アジ<sup>いっぴき</sup>匹をおいしく<sup>た</sup>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、浜田沖で水揚げされた尾頭つきの「真アジ」を提供します。給食で尾頭つきの真アジの提供を始めて、今年度で9年目になります。年々、上手に食べることができる人が増えていて、とてもうれしく思います。今回もはしを上手に使って、きれいに食べられるようがんばりましょう!!



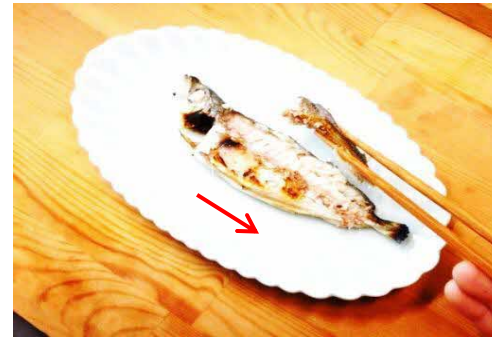
○魚の上手な食べ方～焼き魚編～○(島根県西部農林水産振興センター作成資料より)



② 魚の中心に切れ目を入れる。



① 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 背骨と頭を取り除く。



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!