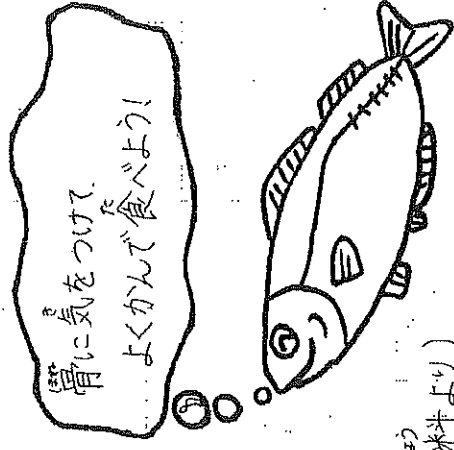
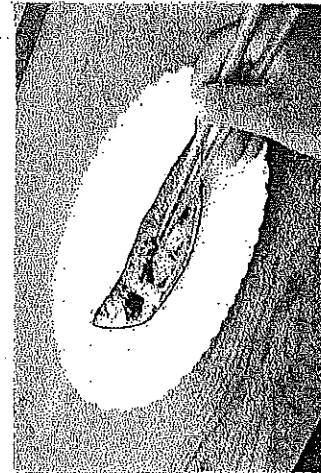


見て感じて“♡”食べてみよう!～魚を上手に食べよう!～

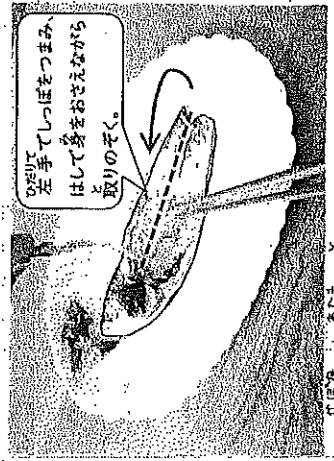
6月は「しまね・ふるさと給食月間」です。島根県でとれるおいしい食材を食べてほしい!という思いから、浜田沖で水揚げされた尾頭つきの「真アジ」を提供します。給食で尾頭つきの真アジの提供を始めて、今年度で8年目になります。年々、上手に食べることができている人が増えていて、とてもうれしく思います。今回もはしを上手に使って、きれいに食べられるようがんばりましょう!



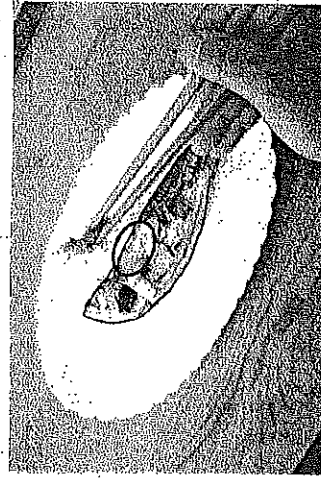
○ 魚の上手な食べ方 ～ 焼き魚編 ～ ○ (島根県西部農林水産振興センター作成資料より)



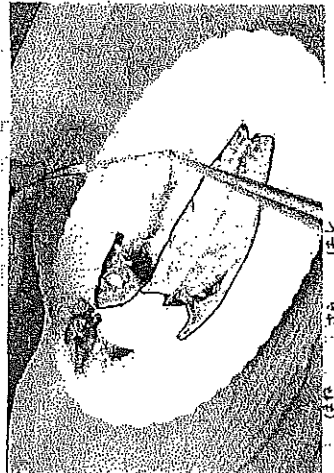
① 魚の中心に切れ目を入れる。



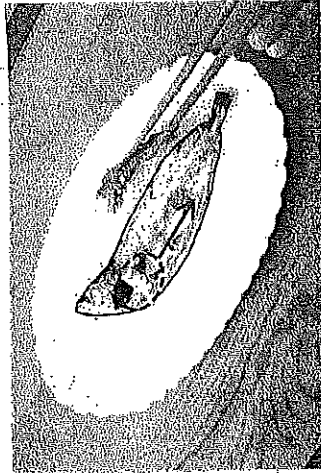
⑤ 背骨と頭を取りのぞく。



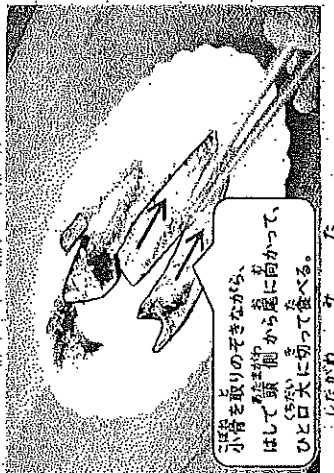
② 背中側の身から食べる。



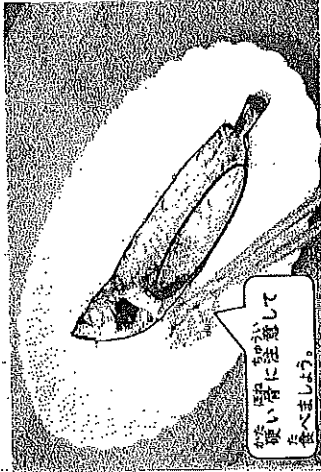
⑥ 骨をお皿の端にまとめる。



③ じょうぼに向かって食べる。



⑦ 下側の身を食べる。



④ お腹側の身を食べる。



⑧ きれいに完食!!