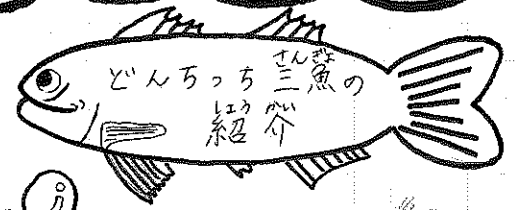


見て感じる♡食べてみよう! ~ 上手な魚の食べ方について ~

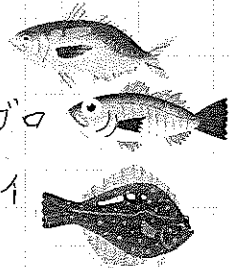
6月は、「しまねふるさと給食月間」です。そこで、島根県でとれるおいしい食材を食べてほしい。という思いから、今月の給食に、浜田沖で水揚げされた脂ののったブランド魚の「どんちっちアジ」が登場します。この「どんちっちアジ」の提供を始めて今年度で4年目になります。頭つきのアジ一匹を年々上手に食べることができるととても嬉しく思います。下の写真を参考に、箸を上手に使って、きれいに食べられるといいですね!



どんちっちアジ

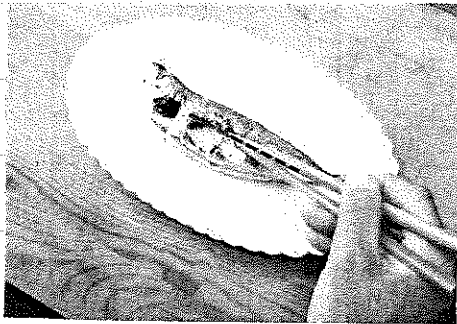
どんちっちノドグロ

どんちっちカレイ

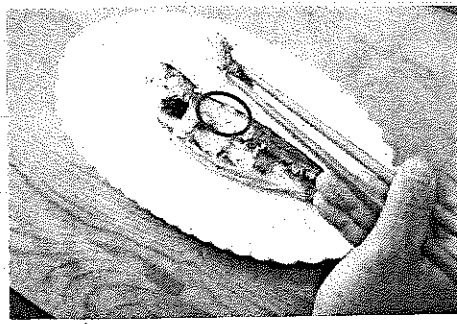


お魚の上手な食べ方マナー ~ 焼き魚編 ~ (島根県浜田水産事務所作成資料エリ)

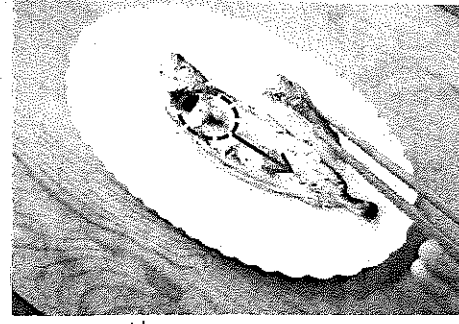
① 魚の中心に切れ目を入れる。



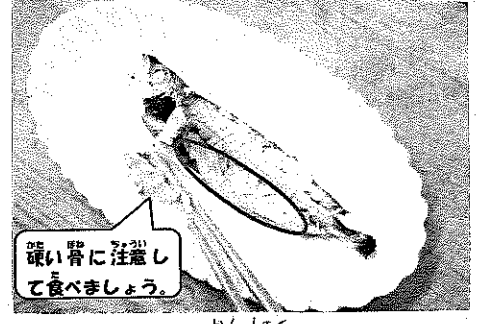
② 背中側の身から食べる。



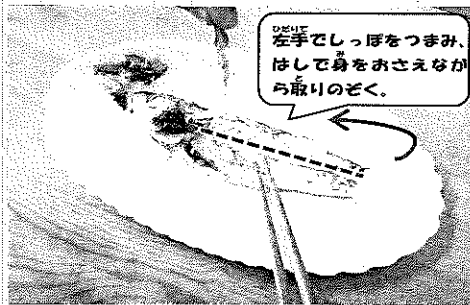
③ しっぽに向かって食べる。



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!!

