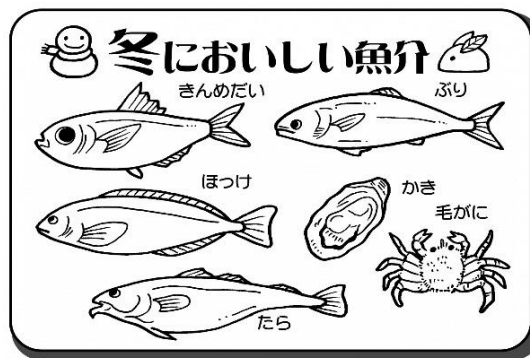
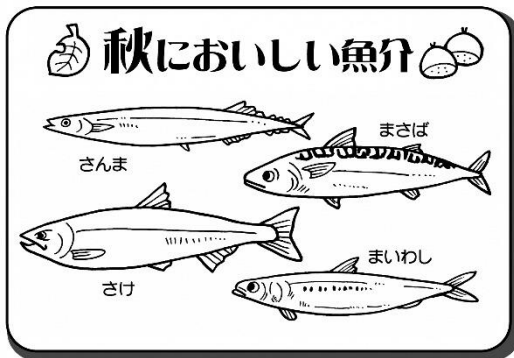
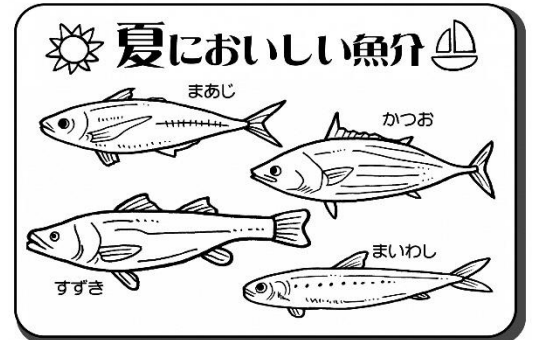
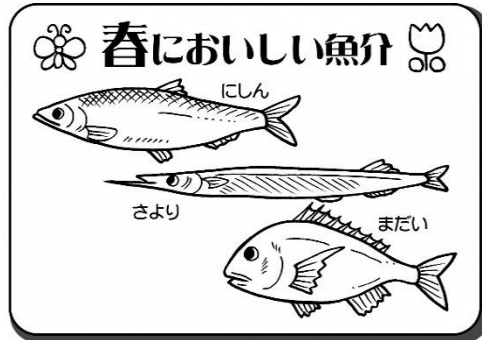


えいようだより

令和3年 摂津市教育委員会
5月 摂津市学校給食会

こんげつ 今月のえいようだよりのテーマは、魚です。みなさんは、魚と言われたらどんな魚を思い浮かべますか？
きゅうしょく 給食にもサバ、サケ、イワシ、マグロ、サワラなど色々な魚が登場しますね。サワラは、魚へんに春と書いて『鱒』サワラと読みます。サワラは、春にたくさん獲れる魚です。

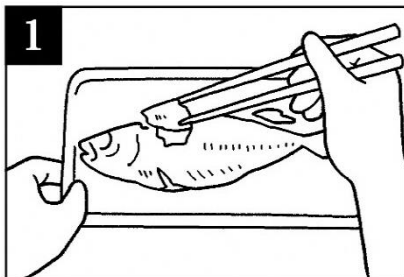
さかな しゅん
魚の旬を
し
知ろう！



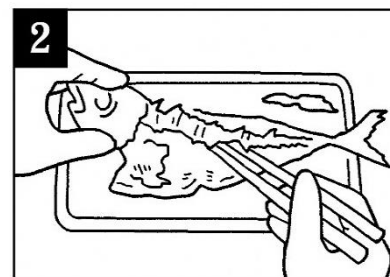
さかないがい 魚以外にも、
やさい くだもの 野菜や果物にも
しゅん 旬があります。
しら 調べてみましょう!!

さかな じょうず た かた
～ 魚の上手な食べ方 ～

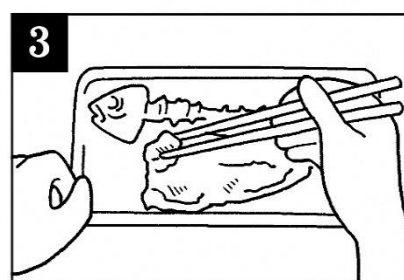
うち しょくじで
お家の食事で
ちようせん 挑戦してみよう!!



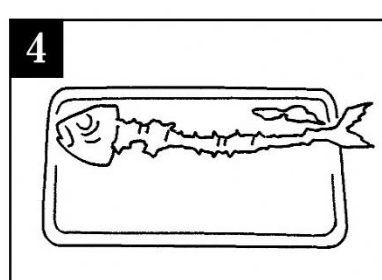
せ 背びれや胸びれを
と 取り、血の奥に置き、
うえ み あたま ほう 上の身を頭の方
から食べます。



うえ み た 食べたら
上の身を食べたら
なかほね した み あいだ 中骨と下の身の間
にはしを入れて
はず 外します。



あたま なかほね さら 頭と中骨は血の
おく 奥に置き、した み も 下の身も
あたま ほう た 頭の方から食べ
すす 進めます。



た お 食べ終わったら、
のこ ほね 残った骨などは、
さら おく 皿の奥にまとめて
おきます。