

# きゅうしよくニュース

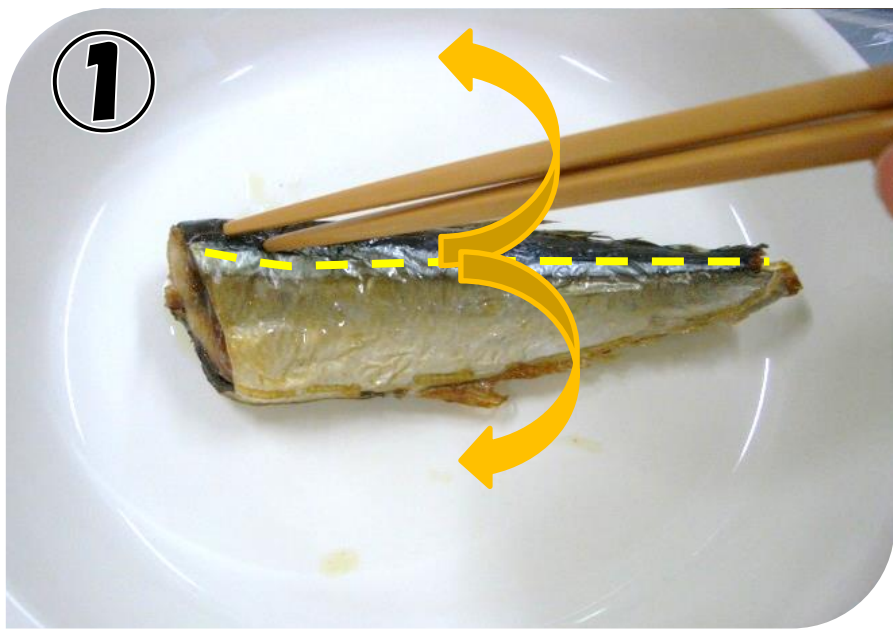


平成29年10月 池田松川学校給食センター

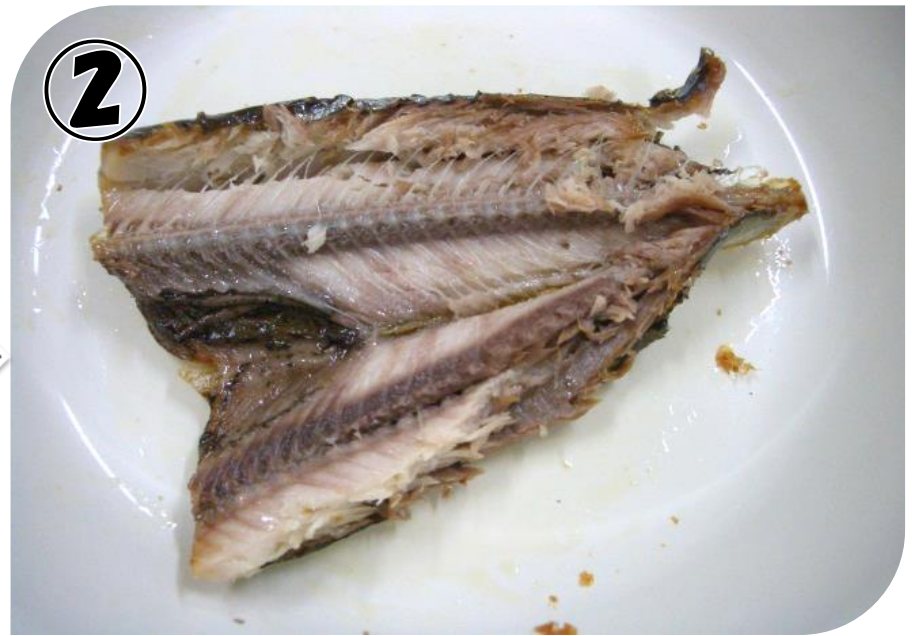
にち きゅうしよく  
24日の給食は、

さんま  
**秋刀魚**です

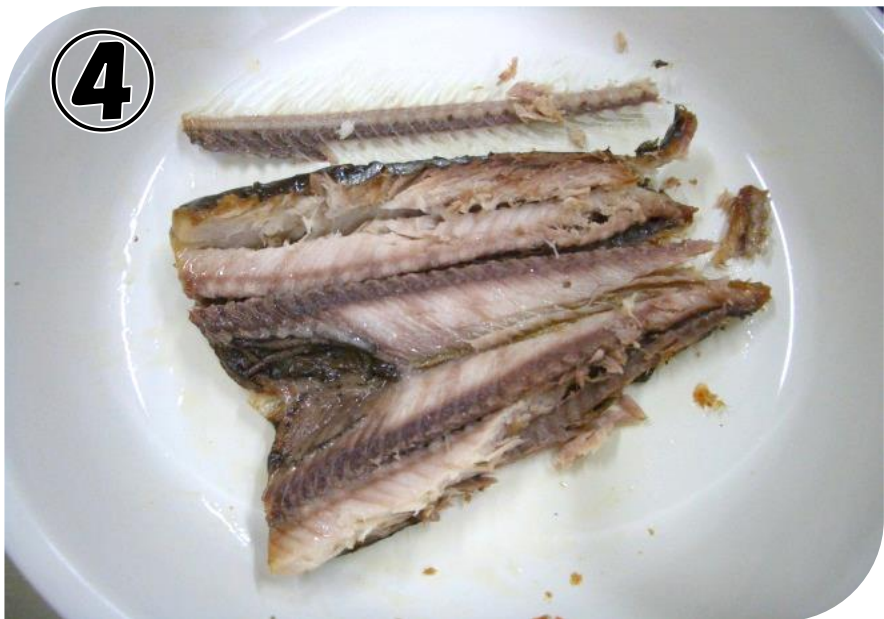
じょうず た  
～上手に美味しく食べてみよう～



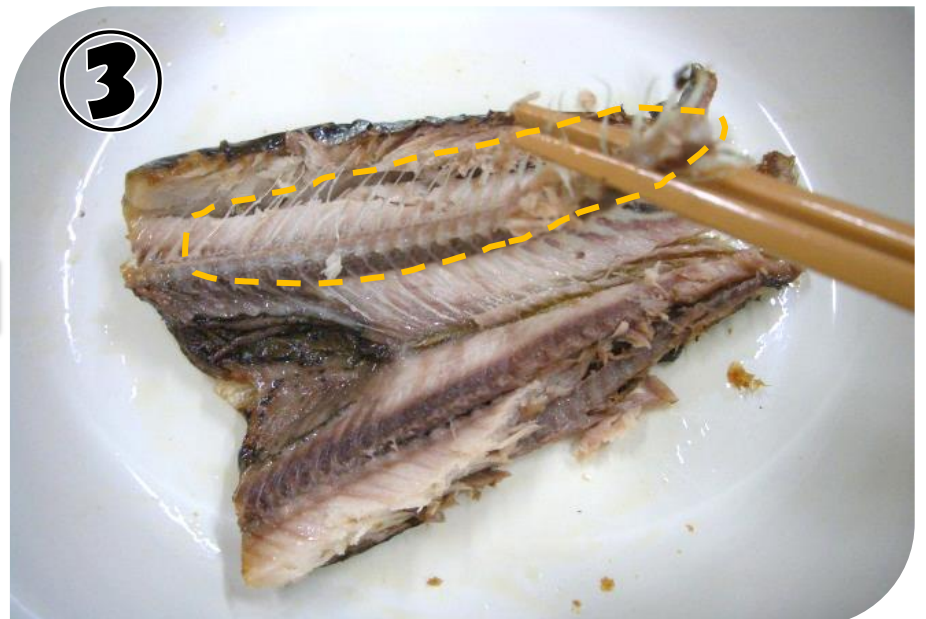
①  
まず、さんまに切りこみを入れましょう。  
黄色の線くらいの位置におはしをザクザク・・・



②  
切りこみを入れたら上と下を開きましょう。  
大きな骨が現れたら成功！

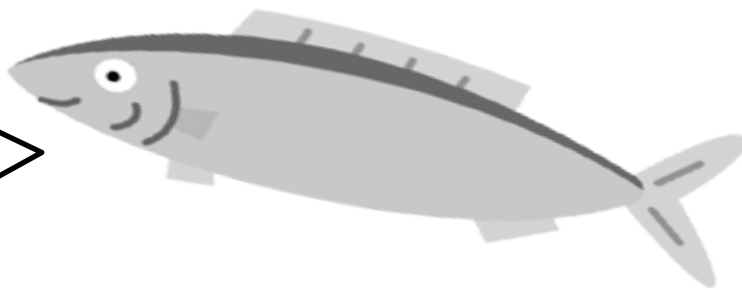


④  
身と、骨に分かれたかな？  
お家でもチャレンジしてみましよう。



③  
真ん中の大きな骨の端をおはしでつかんでそーっととりましよう。

のこ ぼね しょっかん  
**残った骨は食缶に  
もどそう！  
しょっき  
食器にのこって  
いないかチェック！**



さんま  
～秋刀魚～  
からだ ほそなが せ あおいろ はら  
体が細長く、背は青色、腹は  
ぎんいろ かたな かたち  
銀色で刀のような形をし  
ていることから、「秋刀魚」  
と書きます。