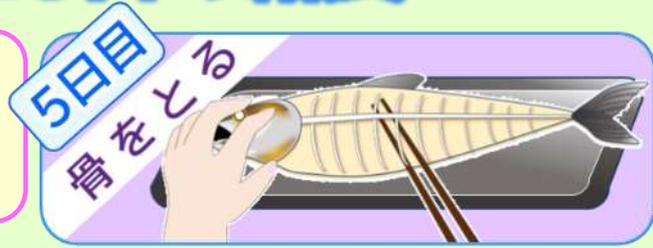


令和7年6月20日の給食

お箸名人 チャレンジWeek⑤



魚は骨があるから苦手という人はいませんか？
魚の骨をきれいにとるコツは、魚の身をつついたりせず、骨をつまんで、身からはがすようにとることです。



★ さくらんぼ

★ チンゲン菜のからし和え

★ 牛乳

11 和食文化を
伝えよう



★ 鯖のカレー焼き

★ ごはん

★ かぶのみそ汁

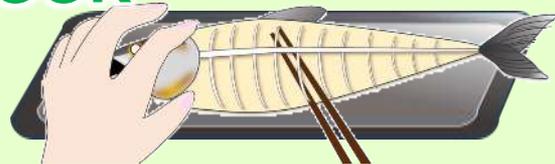
◎ 八王子産かぶ、玉ねぎ、キャベツ使用





お箸名人チャレンジWeek

5日目「骨をとる」



1

はじめに、
中骨に沿って箸先を入れ、
背側と腹側を切り離し、
身をはがしやすくして
おきます。

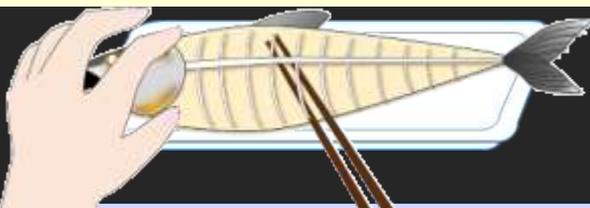


魚を
上手に食べて
みましょう。



3

上身を食べ終わったら、
頭をつけたまま中骨全体を
はずす。
魚はひっくり返さない！



頭の背側を
頭から尾にかけて
身を食やすため、
次に腹側を食べます。





お箸名人チャレンジWeek

5日目「骨をとる」

