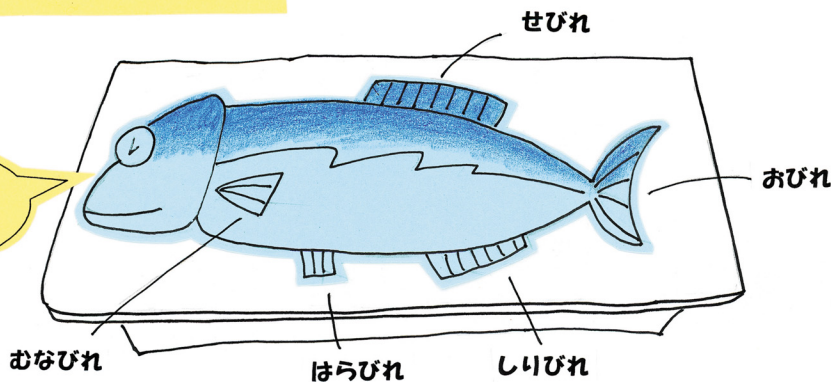


も っ さかなの盛り付け

おさらに盛り付けるとき このように盛り付けます。

(左にあたま 右におっぽ はらが下)

顔ではなく
“あたま”です。

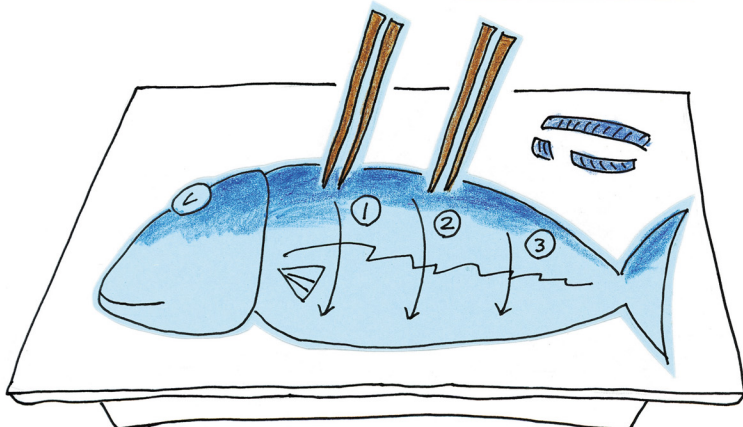


た かた さかなの食べ方

1

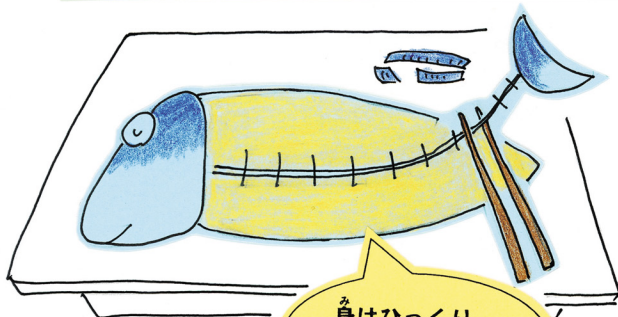
まず、えらのうしろの背のほうから ひとくちずつ 腹側へ食べていきます。

食べられない“ひれ”をとりながら ①から③のじゅんに食べていきます。



2

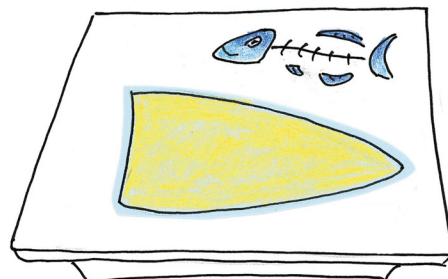
上身をきれいに食べたら、はして中骨と頭をはずし、皿の上のすみにおきます。



身はひっくりかえしません。

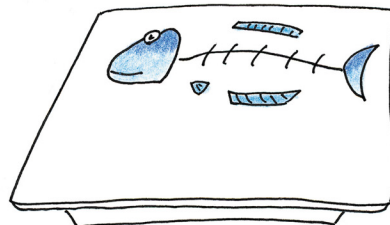
3

のこった下身を食べます。



4

お皿にのこったのは・・・



食べられないものは、お皿のすみにまとめておきましょう。

アジを食べるとき

アジには「ぜいご」があります。ぜいごがとってないときは、ひっくりかえして食べます。