

Welcome to our Lunch Loom



Eating will become more interesting, if it eat and know about a thing.

ごはん  
ぎゅうにゅう  
さんまのしおやき  
おろしあえ  
さつまじる

きょう あき みかく  
今日は秋の味覚、さんまですね。

ほねつ さかな で ねん すうかい  
骨付きの魚が出るのは年に数回

じょうず ほね  
のことなので、上手に骨をはずして

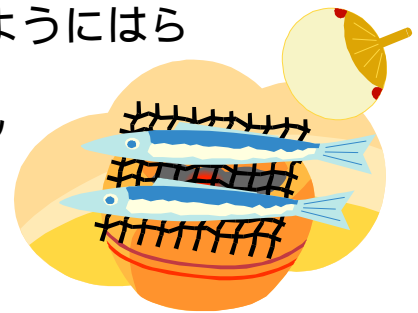
た  
食べてみてくださいね。

きょう つつぎ た  
さて、今日は筒切りにして、食べやすいようにはら

のぞ  
わたを除いていただきましたが、実はさん

と のぞ す  
まは、はらわたを取り除かなくても済む

かずすく さかな  
数少ない魚なのです。



いぶくる ないぞう なか なが じかん  
これはさんまに胃袋がないため、内臓の中に長い時間

しょくもつ た しょくじ はい  
食物を溜めていないからだとか・・・なんと食事から排せつ

ぶん あじ じかん きんぎょ じかん  
までわずか 30分。アジが 36時間、金魚が 8時間なのに

くら おどろ はや  
比べると驚く早さですね。

にが いめえじ つよ  
はらわたは苦い・・・というイメージが強いですが、とれた

しんせん さんま た うに あま  
ての新鮮なさんまを食べると、はらわたはウニのように甘い

しんせん であ ちゃんす  
のだそうですよ。こんな新鮮なさんまに出会うチャンスがあ

ちようせん  
ったら、ぜひはらわたにも挑戦してみたいものですね。