

Welcome to our lunch room



Eating will become more interesting, if you know something about what you eat.

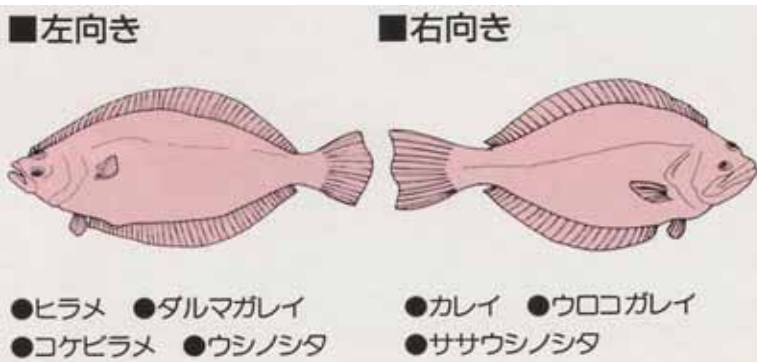
しろみざかな だいひょう い  
白身魚の代表と  
い  
え  
ば、  
かれい ひらめ  
カレイとヒラメですが、どちら  
に からだ  
も似たような体をしています。

くべつ  
区別はつけにくいのですが

ひだり ひらめ みぎ くれい  
「左ヒラメに右カレイ」といわれる

め いち くべつ いっぱんてき  
ように目の位置で区別されるのが一般的ですよ。

りんご&キャロトパン  
ぎゅうにゅう  
カリカリカレイ  
カリフラワーのサラダ  
トマトとたまごのスープ



さかな さら も  
魚をお皿に盛りつける

なかがわ てまえ  
ときには、お腹側を手前

あたま ひだり  
に、頭を左にしますが、

かれい ばあい とくべつ  
カレイの場合は特別で、

あたま みぎ も つ ただ さら  
頭を右に盛り付けるのが正しいですよ。みなさんのお皿

うえ  
の上はどうなっていますか？

きょう ねんせい きぼうこんだて からっ あ さかな  
今日は3年生の希望献立。“カラッと揚げた魚がすき”

かれい あ とく  
ということで「カレイ」をから揚げにしました。特にひれ(え

ぶぶん すこ ほね あじ  
んがわ)の部分などは、少し骨っぽいですがとても味のいい

ぶぶん くち と おくば た  
部分なので、口を閉じてよく奥歯でよくかんで食べてみてく

ださいね。(これがのどに骨を引っ掛けないコツですよ~！)