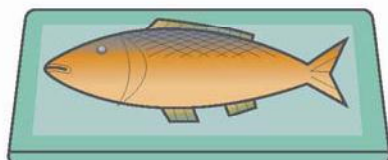


じょうずに食べよう！ おいしいお魚

～ ちばっ子は、はし使い名人にちょうせんだ ～

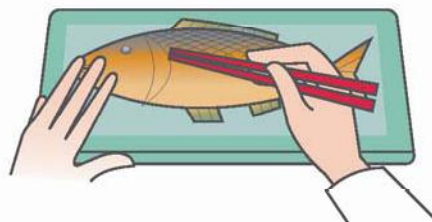
① もりつける

おなかをてまえに頭が左にくるようにします。



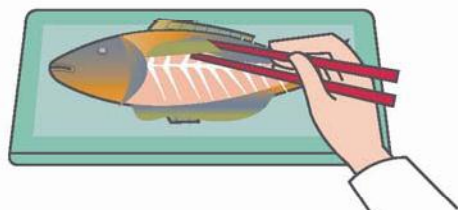
② 切る

頭に近い背せのところから、はしの先をそろえて切れ目をつくります。



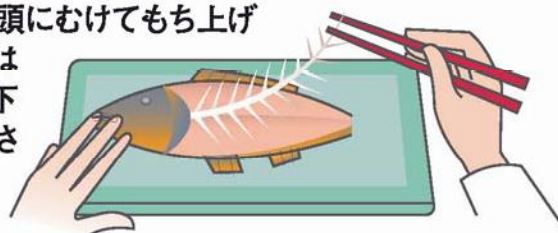
③ 切る→はがす→運ぶ

一口大に身を切り、はがして口に運びます。



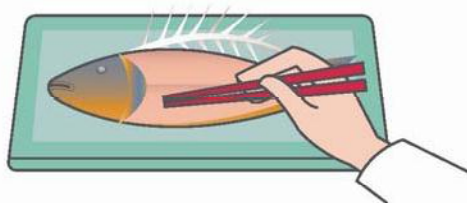
④ はさむ

魚は、うらがえさないのがマナー。ほねは、頭をおさえ、はしで頭にむけてもち上げていけばきれいにはさずせるよ。ほねの下にはしを入れてはさむのがコツだよ。



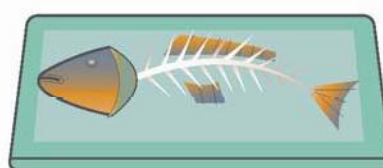
⑤ はずす

はずしたほねは、魚のむこうがわにおきます。うらがわも③のように食べます。



⑥ かたづける

食べ終わったすがたが大切。ほねや頭などをきれいにまとめておきましょう。



お魚って、たべるのがめんどろって思っている人がいるけど、意外とかんたんなんだよ。ふだんから食べているとはしの使い方もだんだんじょうずになって、おいしく食べられるよ。

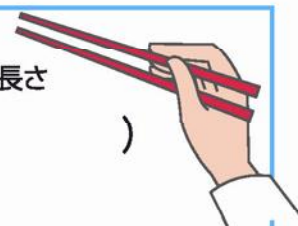
きみにあったはしの長さは？

きみの手首から中指の先までの長さ

$$(\quad) \times 1.2 = (\quad)$$

これがきみに合ったはしの長さだよ。

自分に合った長さ

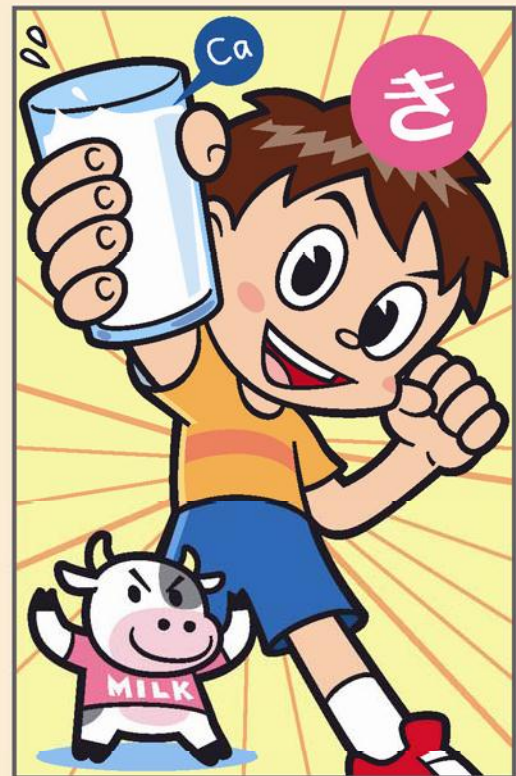


いきいきちばっ子カルタを作ろう!

身近な食べ物の中から、
自分の好きなものをえらんでカルタを作ってみよう。

さ
かなパワーで
みんなのけつえき
サラサラ

ぎ
ゆうじゆうは
カルシウムいっぱい
げんきのもと



さん れい
〈参考例〉

P30のわくに、読みふだと取りふだをかいてみよう。