

挑戦 ヒラメをさばこう！ しょう 5枚おろしはカレーでもいっしょ

①まずは観察。ヒラメは歯がするどいから、指を切らないように注意！



②ハサミでヒレを全部切ります。



③包丁でおもてとうらのウロコほうちょうをとります。



④頭を落とし、歯ブラシでこすって真水で洗って水気をふきます。

⑤血^ち合い^あの骨のあたりに一直線に刃を入れます。



⑥一度に切ろうとせずに、力を入れずに少しずつ進めます



⑦1枚ずつ切り進め、全部で5枚。うまくできたかな？



くわしくはホームページを！



ヒラメとカレー



さばき方

ヒラメは「おさしみ」や「ムニエル」に！
カレーは「につけ」や「からあげ」にしてね！

楽しく学んで
おいしく食べよう

そのちがいに
「カレー」に「ヒラメ」く！

ヒラメとカレー

これでキミもヒラメ・カレー博士



給食に出てくる魚。
海で泳ぐ姿や形、
いろいろな情報を
知りたい！





ヒラメとカレイはどうちがう？



おなかを手前にした時に頭が左に来るのがヒラメだよ！

色をぬって
みよう！

ヒラメ

大きく開くアゴと
するどい歯で魚やイカを
パクツとらえる



おしりの
あなはここ!!



エンガワはヒレを動かす筋肉のこと、
よく動くので筋肉質なんだ



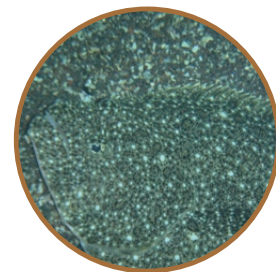
左ヒラメの
右カレイ
とおぼえよう！



すな
砂の中からまわりを
見るから目が出ているよ



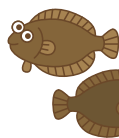
まわりの色にあわせて
体の色を変えるよ



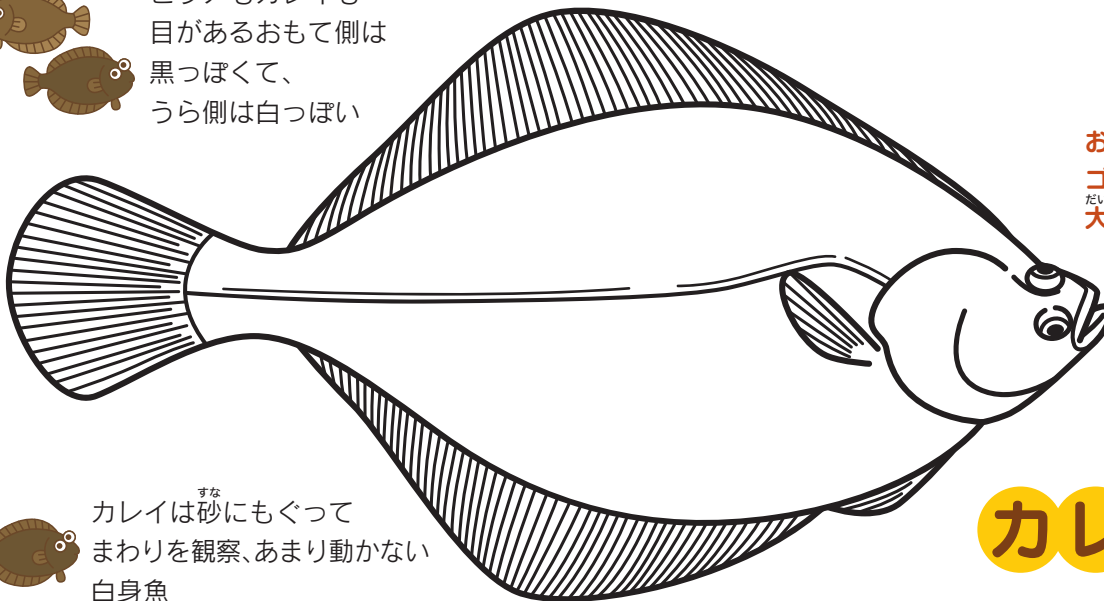
おちょぼ口
ゴカイなどが
だいこうぶつ
大好物



ヒラメは口が大きくて、
歯がするどいんだ。
カレイはおちょぼ口だよ



ヒラメもカレイも
目があるおもて側は
黒っぽくて、
うら側は白っぽい



カレイは砂にもぐって
まわりを観察、あまり動かない
白身魚

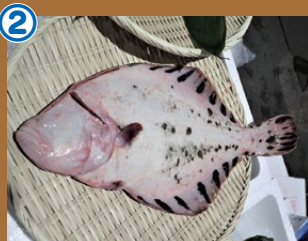
カレイ

クイズ

これはヒラメ？ カレイ？



ヒント：おなかはどうち側
かな？



ヒント：よく見て。これ
はおもて側？ うら側？