

10がつ16にちの こんだて

ごはん

たまねぎのみそしる

あじのしおやき

おひたし



Today's Quiz



アジの骨について正しい説明はどれ？

- ①柔らかくて丸ごと食べられる
- ②中骨が鋭くて注意が必要
- ③骨は全くない
- ④骨が体外に飛び出している



こたえ： ②

アジは頭部から尾にかけて中骨があり、この骨はとても鋭いのが特徴です。とくにゼイゴ（背側のかたいウロコ状の部分）や中骨は未調理だと食べにくく、調理時に丁寧に取り除く必要があります。骨が柔らかいということではなく、小骨も多いため自宅で調理の際は怪我に注意が必要です。

10がつ16にち きょうのたべもの

