



さん ま た かた

# 秋刀魚の食べ方



① 背中をおして、上半分の身を食べる。

横から見た写真

上半分の身

ポイント  
やさしくおしましよう

② 真ん中の大きな骨のはじを持ち、少しずつ持ち上げる。

赤い線が骨があるところ

やさしく、ていねいに

さん ま ただ た かた かくにん  
秋刀魚の正しい食べ方を確認して、  
おいしく食べましょう



この食べ方は危険 ⚠

骨の下までおはしをいれると  
骨がきれいに取れず、食べにくい



③ 下半分の身を食べる。

ここに小骨がたくさんあるので注意!

注意 小骨があるので、  
少しずつよくかんで食べよう