

魚をさばく様子を見ました！

令和7年10月
大和こども園 給食室

そら・ほし組

10月27日（月）に大文字町の但馬鮮魚店さんに来ていただき、魚を解体する様子を見せてもらいました。

北海道産のメスのサケをさばいていただきました 🐟



血や骨、内臓の様子
イクラ（卵）も見ました



うわっ～!! 大きい!!

脳みそ見えたよ、小さいね



初めて触れた…



さばいたサケを近くで見ると「ちょっと怖いなぁ」「触りたいな」「くさい!」と感じていた子ども達。但馬さんから魚はどうやって泳ぐ事ができるのか? などエラや尾ビレ、骨の仕組みや内臓の説明に、興味津々で真剣に聞いていました。いつの間にか身を乗り出して見ている子もいました。「イクラはそのまま食べられるの?」と質問したり、魚の心臓や脳を自分のものと比べたりしている子もいました。

「命をいただく」と言うお話をしてくださり、当日の給食では「いただきます」のあいさつをしっかりとすることや、残さず食べること、感謝の気持ちを忘れない事を学び、良い体験になりました。