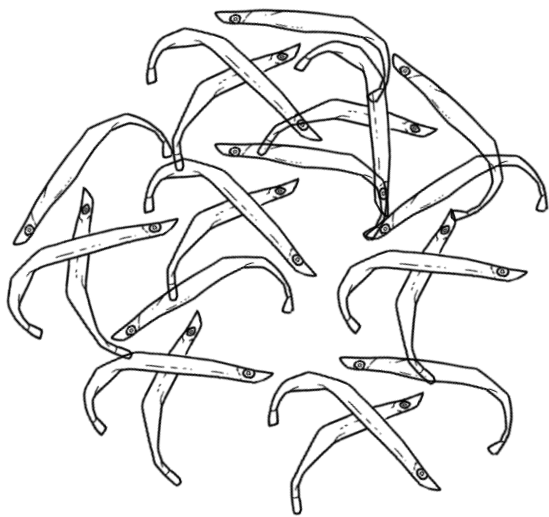


3月たべものカレンダー

No.381

しらすぼし



- ◇ うまれたばかりの小さなしらすをゆでて、ほしたものです。
- ◇ はるからあきにとれます。
- ◇ 「ほね」や「は」をじょうぶにします。

しらすはへんしんします！

しらすはゆでたり、ほしたりするとよびかたがかわります。

しらす

かまあげしらす

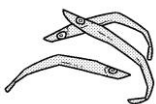
(かまあげちりめん)



ゆでる



ほす



かちり

(かちりちりめん)

さらにほす



しらすぼし

(ちりめん)

3月



日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

低学年用

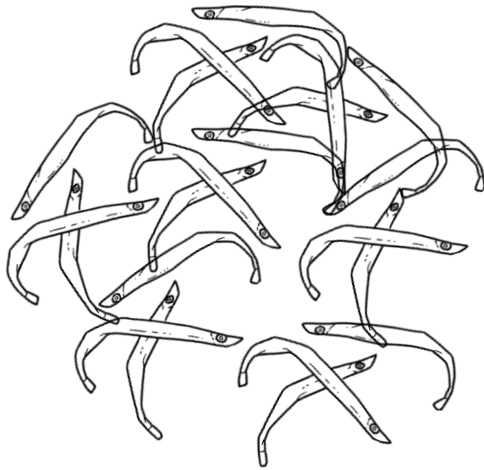
3月たべものカレンダー

No. 381

しらすぼし

しらすとは、たまごからかえったばかりの小さくて
透明とうめいないわしのことです。

しらすぼしとは、しらすをゆでて、ほしたものです。



- ◇ ^{ほね}骨や歯をじょうぶにするカルシウムを多くふくみます。
- ◇ 愛知県の海でたくさんとれます。
- ◇ 春から秋が旬しゅんです。

しらすはへんしんします！

しらすは加工の仕方によって、よび方が変わります。

しらす

かまあげしらす

(かまあげちりめん)



ゆでる



ほす



かちり

(かちりちりめん)

さらにほす



しらすぼし

(ちりめん)

3月



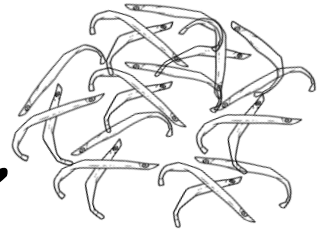
日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
⑥	7	8	9	10	11	12
⑬	14	15	16	17	18	19
⑳	㉑	22	23	24	25	26
㉗	28	29	30	31		

高学年用

3月たべものカレンダー

No.381

しらす干し ぼ

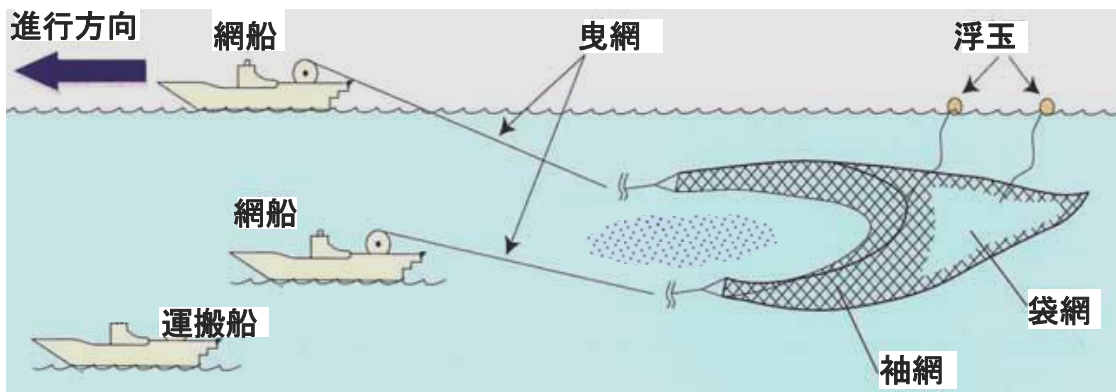


しらすとは、卵からかえったばかりの透明ないわしの稚魚ちぎょのことです。

しらすをゆでて、干したものがしらす干しぼです。

しらすの漁法（しらす船びき網漁業）

2隻が網を曳いてしらすの群れを漁獲ぎょかくします。獲れたしらすの鮮度が落ちないように運搬専用の船が迅速しんそくに漁港へと運びます。



◇ 骨ごと食べるのでカルシウムが豊富です。

◇ 春から秋が旬です。

◇ 愛知県は全国で第3位の漁獲量ぎょかくりょうを誇っています。知多半島では南知多町でよくとれます。

3月



日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
⑥	7	8	9	10	11	12
⑬	14	15	16	17	18	19
⑳	㉑	22	23	24	25	26
㉗	28	29	30	31		

中学校用