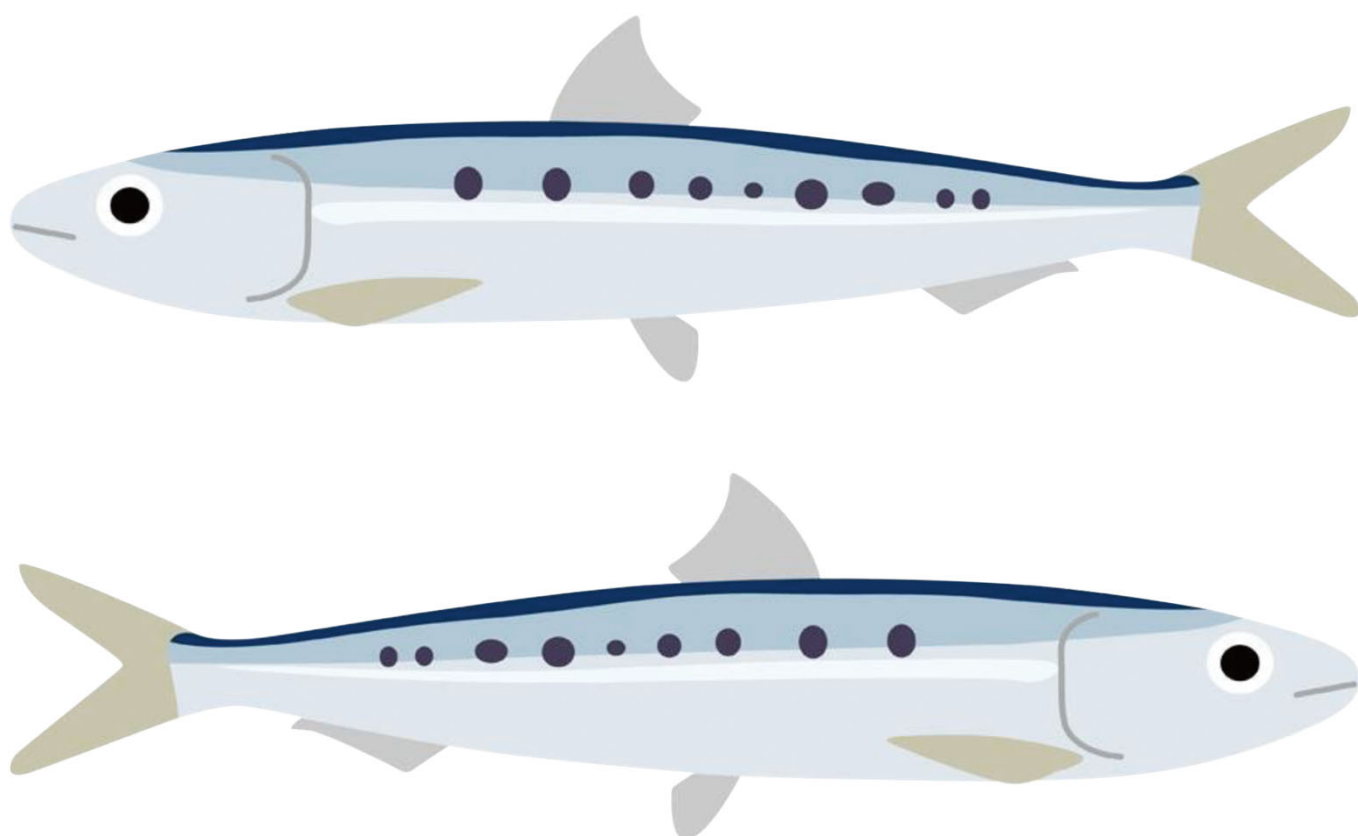


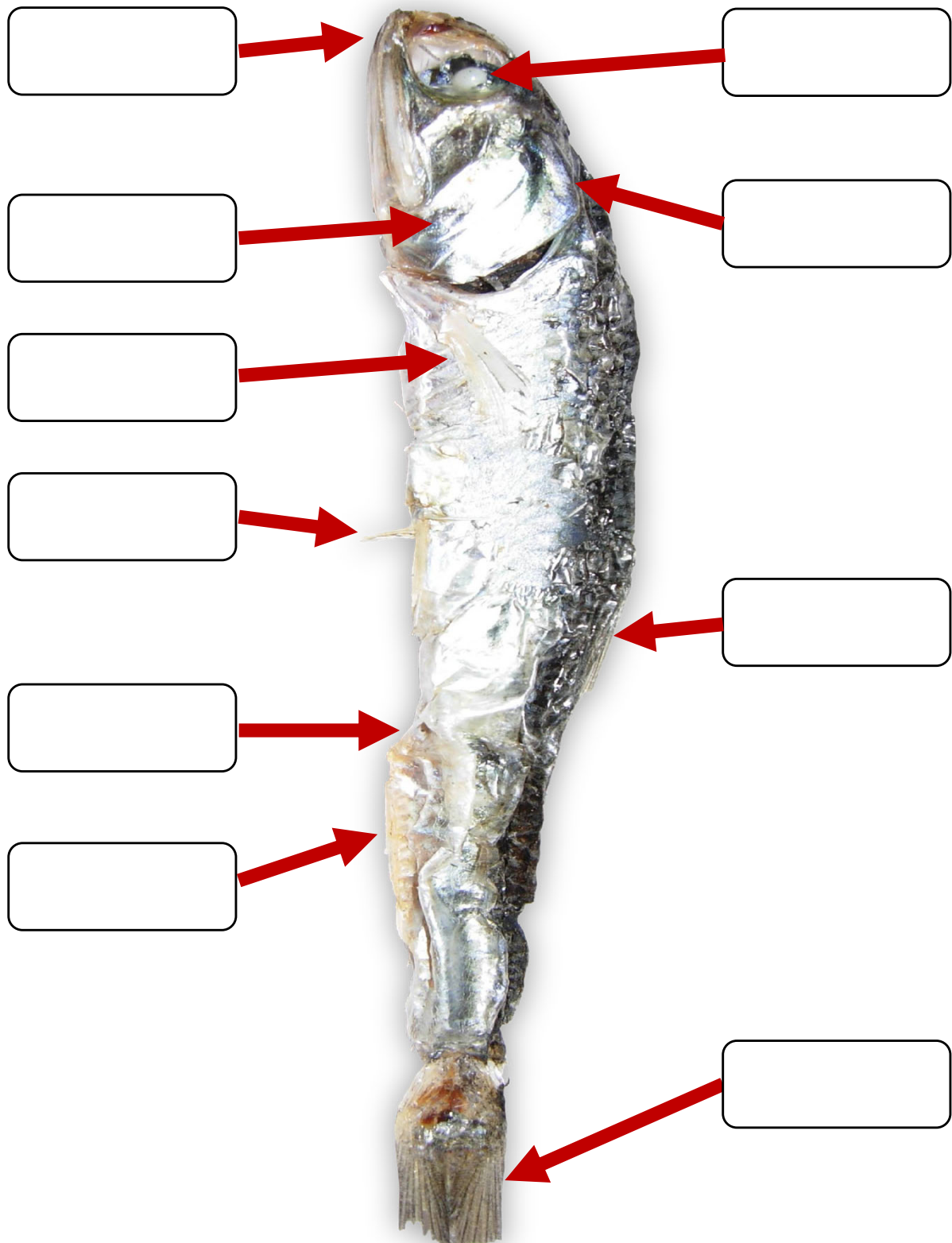
に ぼ かいぼう
煮干しを解剖してみよう!



なまえ

に ぼ 煮干しについて

やじるし ぶぶん めいしょう か
矢印の部分の名称を書きましょう



に ぼ うちがわ かんさつ 煮干しの内側を観察しましょう

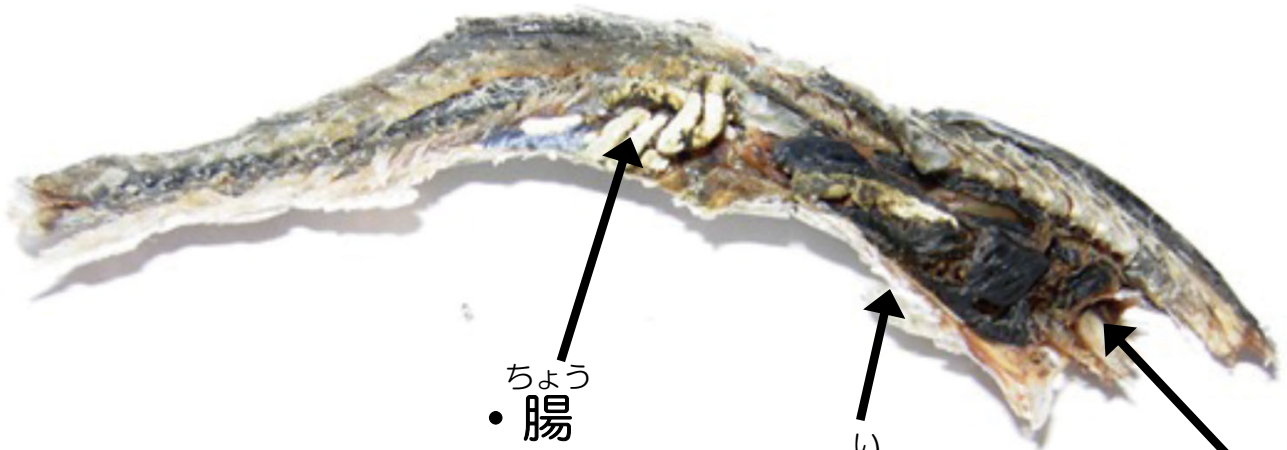
かいぼう てじゅん 解剖の手順

1. あたま どうたい わ
頭と胴体を分ける
2. あたま ぶいぶん うえ ゆび つめ
頭の部分の上のすじがあるところに指（爪）を
あてて2つにぶんかつ
3. あたま なか ぶ い み
頭の中の部位をそれぞれ見つける
4. どうたい せがわ ゆび つめ つか ぶんかつ
胴体を背側から指（爪）を使って2つに分割する
5. ないそう ほね み わ
内臓と骨と身に分ける。
ないそう ぶ い み
内臓からそれぞれの部位を見つける
6. ほね しんけい じんそう わ
骨から神経・腎臓を分ける



- エラ
- サイハ
- のう 脳
- め 目

- じせき 耳石



- ほね 骨
- じんそう 腎臓
- しんけい 神経

- せいしよくせん 生殖腺

- い 胃
- かんそう 肝臓
- しんそう 心臓

ちょう に ほ ※腸は煮干しによって、白い場合と

くろ ばあい 黒い場合があります

おいしい^{に ぼ}煮干しを いつも^た食べるために！

①海にはお魚^{うみ}や生き物^{さかな い もの}がいっぱいいるでしょうか

いる

いない

どうしてでしょうか

②もしおいしい煮干し^{に ぼ}が食べられなくなるとしたら！

さあ ^{たいへん}大変だ！ ^{なに}何が起きたと^お想像^{そうぞう}しますか？

^{さかな}お魚がいなくなるわけは^{なん}何だろう？

③おいしい煮干し^{に ぼ}をいつも食べられるために！

^{わたし}私たちは^{なに}何が^{かんが}できるでしょうか！ 考えてみよう

に ほ にっぽん しょくぶんか う
煮干しは日本の食文化が生んだ
さいこうけっさく ひと
最高傑作の一つです。

に ほ みらい いただ
煮干しを未来までずっとおいしく頂くために
わたし なに
私たちは何ができるでしょうか？
かんが
よく考えてみましょう！

✕ 毛

A full-page sheet of graph paper with a light gray background. It features a uniform grid of thin gray lines forming small squares. The grid covers most of the page, leaving margins at the top, bottom, and sides. The corners of the page are rounded.