

給食だより

〇今月の給食目標〇

じょうずにくばろう。

低・たたくきれいにならべよう。

中・きれいなもりつけをくふうしよう。

高・手早く、せいけつにもりつけよう。

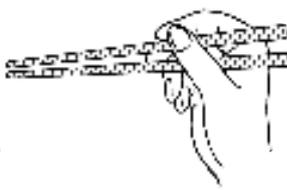
さわやかな季節となりました。外で元気に遊んだりと運動量も増えて、給食をもりもり残さず食べてくれるといいなと思っています。年度初めの疲れや連休の疲れがやすい5月ですが、好き嫌いしないでなんでもしっかり食べて、体調を管理し、元気に過ごしてください。

～和食の基本マナー～ ただもかたみ 正しい持ち方を身につけよう！

「はし」は、日本が誇る食文化の一つです。現在、日本食が世界中で注目されていますが、海外でも日本食の場面では、はしが主役です。はしや茶碗の扱いは、一緒に食事をする人の目にとまり、その人の印象が変わることもあります。正しいマナーを知って、見た目も美しく食事をしましょう。

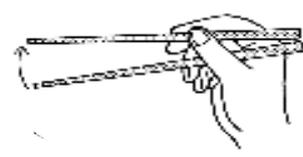
◆正しいはしの持ち方◆

- ①上のはしは、親指と人差し指、中指で鉛筆を持つようにします。
- ②持つ位置は、はしの頭が1cmくらい上に出るようにします。
- ③下のはしは、親指の付け根ではさみ、薬指の爪の横で押さえます。



◆正しいはしの動かし方◆

親指を支点に人差し指と中指を使い、上のはしだけを動かして、食べ物をはさみます。



◆食べる時の茶碗◆

親指を茶碗のへりにかけ、残り4本の指で底をささえます。指をそろえるときれいに見えます。



◆わたす時◆

片方の手で糸底をおさえて、もう一方をわきに添え、安定させてわたします。



◆受けとる時◆

両手で受け取ったらすぐに食べずに、いったんテーブルの上に置きます。



～今月の食材：いちごパン～



今月のいちごパンは、日光市芹沼のストロベリーパークでとれた「とちおとめ」を使って作られています。「とちおとめ」は甘みと酸味のバランスが絶妙ないちごで果汁もたっぷりです。いちごパンは、ほんのりピンク色で、種のツブツブとした食感が感じられるパンです。いちごの甘酸っぱい、よい香りがします。