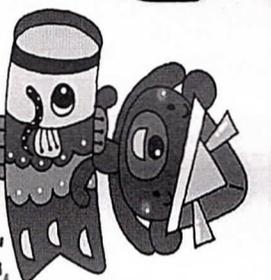




食育だより



R4.5月
永保市学校給食センター
艾實 山崎・高木

マナーを守って、楽しく食事をしよう

国や地域、文化によっても違いがありますが、食事のマナーとは、人に迷惑をかけずにみんなが楽しく、気持ちよく食事をするためのものです。
みなさんが大人になると様々な人と会食をする機会があります。そのときに、基本的なマナーを身に付けているととても役に立ちます。今のうちから、食事のマナーを身に付けましょう。

食事をおいしく、楽しくするマナー

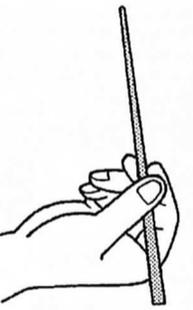


はしを使って美しく食べよう

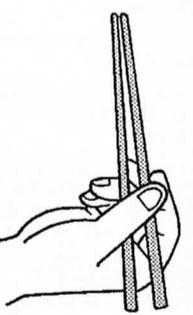


はしは、わたしたち日本人の食事の道具として欠かすことができません。はしは、食べ物をはさんだり、切ったり、混ぜたりとさまざまな動作をすることができます。はしを正しく使って使うと、料理が食べやすくなり、所作が美しくなります。日本のはし文化を守るためにも美しいはしづかいをしましょう。

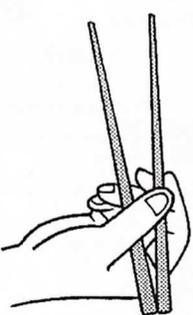
できていますか? はしの正しい持ち方・使い方



えんぴつのように、はしを一本持ちます。

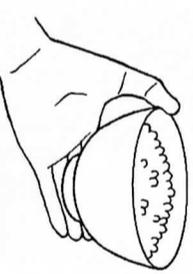


もう一本のはしを親指のつけ根と薬指の先でさめます。



親指、人差し指、中指で上のはしを動かします。下のはしは動かしません。

茶わんの正しい持ち方

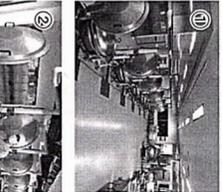


親指以外の4本の指をそろえて伸ばし、指の腹にごはん茶わんの底をのせます。親指は、ごはん茶わんのへりにかかけます。

給食持参さんの給食センター紹介!!



5月になり、だんだんと暑くなってきましたが、みなさん給食をたくさん食べていますか? 今回は、「調理室」を紹介したいと思います。調理室には大釜が8基設置しており、この調理室で大きいおかずを作ります。(写真①)



写真②は大釜です。ひとつの大釜で約6000人分の給食を作ることができます。小学1年生の児童が13人分も入れるほどの大きな釜です!



写真③は大きなしゃもじ、写真④は大きなおたまです。長さ110cmほどあります。このしゃもじを使って大ききおかずを作り、大きなおたまでつき分けます。普通の大ききさのものとは比べると、大きさがよくわかっています。



今月は、おじさんの大好物「ポーグピース」があります。今回紹介した調理室で作ります。愛情いっぱい給食を楽しみにしていきましょう。それでは、また次回!

