

2月給食たより

新温泉町学校給食センター TEL 0796-82-1397

～おはし、正しく使えていますか？～

みなさんは、おはしを正しく持って使うことができますか？ 一度、自分の持ち方を確認してみましょう。

おはしを正しく持つことで、食べ物をつかみやすくなり、上手に食べることができます。また、見た目も美しくなるので、まわりの人にも良い印象をあたえます。下のイラストを見ながら練習してみましょう。

チャレンジしてみよう！

お箸、上手に持てるかな？

確認してみましょう。



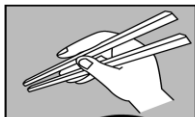
① 図のように3本の指を出す練習をしましょう。



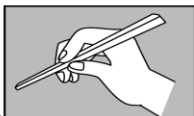
④ 下の箸の持ち方。箸を1本親指ではさみます。箸の先の方は薬指のツメの上に置きます。そのとき、薬指や小指が離れるのに注意しましょう。



② まず、箸を1本持ち、中指と人さし指の間、人さし指と親指の間を通して箸を通します。



⑤ 下の箸を持っている状態で上の箸を指の間に通し、中指と人さし指を自然に曲げると2本の箸を同時に持てます。これが正しい箸の持ち方です。



③ 軽く指を曲げ握ります。これが上の箸の持つ位置になります。



できた！！

☆ワンポイントアドバイス☆

★下のおはしは動かさず、上のおはしだけ動かすよ！

★おはし選びも大切！成長に応じて、自分の手の大きさに合ったおはしを使いましょう！



月	火	水	木	金
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>2月3日 節分</p> </div> <div> <p>大豆を炒った福豆をまいて、鬼(病気や災いを引き起こすもの)をはらい、福豆を食べて、1年の健康や無事を願います。家の戸口にかざるとイラギイワシは、ヒイラギの枝に、焼いたイワシの頭を刺したもので、ヒイラギのトゲとイワシのにおいで鬼を追い払います。 4日(月)の給食には節分献立として、大豆を使った「臭汁」と、イワシが登場します。</p> </div> </div>				
4 菜めし イワシのしょうが煮 白菜のごま酢和え 臭汁 【節分献立】	5 ごはん 鶏のチリソース 海藻サラダ 白菜スープ	6 ごはん 鮭の照り焼き おからの炒り煮 さつまい	7 ごはん タンドリーチキン ごぼうサラダ 野菜スープ 【カミカミメニュー】	8 ごはん 揚げぎょうざ もやしの和え物 マーボー大根
11 建国記念の日 	12 黒糖ロール 鶏のフレーク焼き 大根サラダ ミネストローネ	13 ごはん ポークカレー 花野菜サラダ いよかん	14 鶏五目ごはん ハタハタの香味揚げ おかか和え 豆腐のみそ汁 【カミカミメニュー】	15 ごはん 豚肉とキムチの炒め物 ハンサンスー 三尾産わかめスープ
18 皿うどん 大学いも 野菜のポン酢和え	19 ごはん イワシのみりん干し ハリハリ漬け じゃぶ 【カミカミメニュー】	20 ごはん 浜坂竹輪のグラタン こんにゃくサラダ ポトフ	21 わかめごはん から揚げ タルト きんぴらごぼう 白菜のみそ汁 【北小 希望献立】	22 ごはん ホキの黄金焼き 野菜の五目和え ベーコンスープ
25 ごはん サバのみそ煮 小松菜の梅和え 沢煮碗	26 ごはん 鶏肉の南部焼き 塩もみ野菜 大根のそぼろ煮	27 ピザトースト イタリアンサラダ 冬野菜シチュー	28 ごはん 豆腐ナゲット ほうれん草のごまよこし 油揚げのみそ汁	<div style="text-align: center;"> </div>

※材料等の都合により献立を変更することがあります。