



2月食育たより

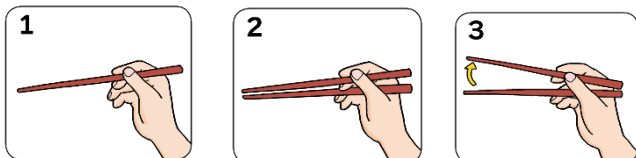
令和6年2月号
大府市教育委員会

日本の伝統的な食文化である「和食」には、さまざまなマナーがあります。
和食のマナーの1つであるはしの正しい持ち方や使い方を身に付けていきましょう。

はしの達人になろう！



◎基本のはしの持ち方



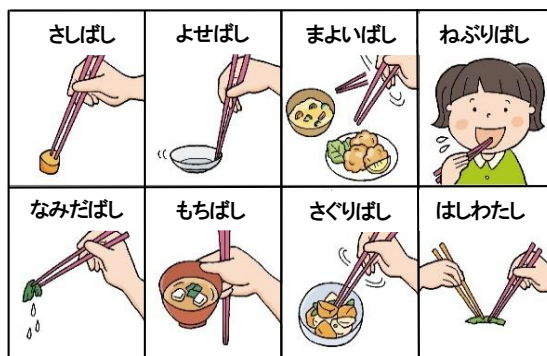
1
上のはしは、えんぴつの持ち方で軽く持ち、数字の1を書くように縦に動かす。

2
下のはしは、親指のつけ根から、中指と薬指の間に通す。はし先はそろえる。

3
親指を支点にして、中指で上のはしを持ち上げ、上のはしだけを動かす。

◎「きらいばし」

一緒に食事をする人に、不快な思いをさせてしまうはし使いのことをいいます。気を付けましょう。



☆☆2月15日(木)はビストロおぶちゃん給食メニューの日☆☆



大府市では、地産地消と食育の推進を目的に「こども料理コンクール ビストロおぶちゃん」を開催しています。今年度は「作ってほしい！これが私のイチオシレシピ〜小松菜編〜」をテーマに市内の小学生を対象に募集しました。多数の応募の中から、給食メニュー賞に選ばれた石川葵唯さん(大府小6年)石川智恵さん(保護者)の『小松菜たっぷり彩りシチュー』を給食用にアレンジして、2月15日(木)に市内小・中学校・保育園の給食で実施します。

なお、コンクールのグランプリ賞・こらび庵賞、準グランプリ賞は次の方々です。

☆グランプリ賞 『グリーンたこ焼き』

磯邊 岳玖さん(石ヶ瀬小5年)(保護者 磯邊 路子さん)

☆準グランプリ賞&給食メニュー賞 『小松菜たっぷり彩りシチュー』

石川 葵唯さん(大府小6年)(保護者 石川 智恵さん)

☆おぶちゃん賞 『ロール小松菜のあんかけスープ』

西村 富真さん(北山小2年)(保護者 西村 富さん)

☆おぶちゃん賞&こらび庵賞 『コマツナーラ』

井手 朝陽さん(東山小6年)(保護者 井手 真理奈さん)



毎月19日は「食育の日 ~おうちでごはんの日~」です。



※給食実施日の3日前(土・日・祝日は除く)の午前9時までにご家庭から欠食連絡があった場合は、欠食とし給食費をいただきません。

