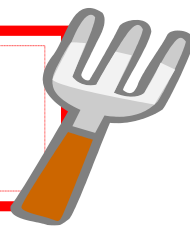


# 給食だより

令和7月11日 犬山北小学校



こんげつ きゅうしよくもくひょう  
今月の給食目標

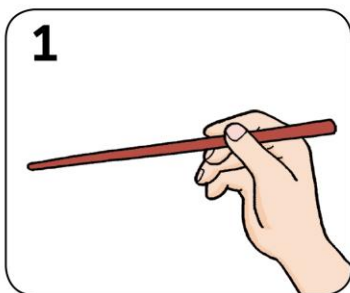
## ただ も かた た 正しいはしの持ち方で食べよう

ご飯を食べるときに欠かせないはしです。皆さんは正しいはしの持ち方で、使うことはできていますか？和食の食事作法は、「はしに始まり、はしに終わる」といわれるほど、はしの使い方はとても重要です。はしを正しく使いこなすことで、食事の時に美しく、スムーズに食べることができます。

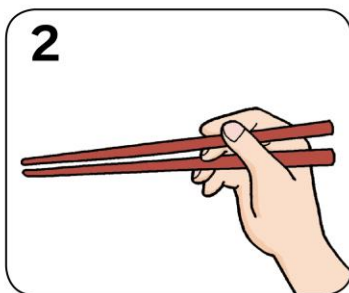


やってみよう！

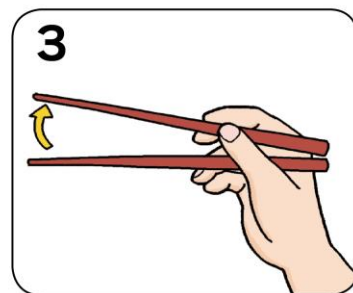
## 基本のはしの持ち方



うえのはしは、正しい鉛筆の持ち方で軽く持ち、数字の1を書くように縦に動かしてみましょう。



下のはしは、親指のつけ根から、中指と薬指の間に通します。はし先はそろえましょう。



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しましょう。



こんげつ しょういく ひ こんだて

今月の食育の日献立 19日(水)

～愛知県でとれた食材を多く使用した献立が登場～

○ごはん ○牛乳

○まぐろと大豆deお城の石垣丼

○キャベツの犬山茶あえ

○さつまいも入り秋の味覚汁

○犬山ももゼリー

毎月19日は、「食育の日」として、愛知県や犬山市でとれた食材を使用した献立が登場します。石垣丼は、犬山城の石垣をまぐろと大豆で再現しています。お茶あえには、城東地区で栽培されているお茶を使用しています。地元犬山・愛知を味わいましょう。



## <フランス献立 12日>

2025年大阪・関西万博が開催されました。全世界

から158の国や地域が参加し、大好評の中、10

月13日に閉幕しました。給食では、万博の開催に

ちなんで、給食で世界の料理を紹介しています。

○コンフィーは、低温の油でじっくりと食材を

加熱する伝統的な調理法です。パサつかず、しっと

り柔らかく仕上げること特徴です。

○キャロット・ラペは、フランス語で「すりおろし

たにんじん」という意味で、家庭やビストロで楽し

まれています。