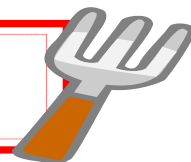


# ぱくぱくだより

令和7月11日 城東小学校



きゅうしょくもくひょう  
給食目標

ただ も かた た  
正しいはしの持ち方で食べよう



食欲の秋。きのこやさつまいもやさまなど、秋の味覚は食欲をそそるものがもりだくさんですね。そんな、料理を食べるときに欠かせない“はし”は正しい持ち方で、使うことはできていますか？

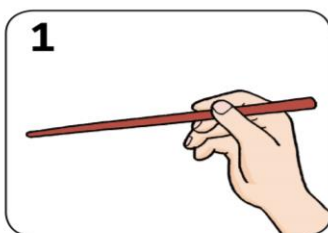
和食の食事作法は、「はしに始まり、はしに終わる」といわれるほど大切なはしの持ち方。はしを正しく使いこなして、食事の時に美しく、スムーズに食べられる人をめざしたいですね。

やってみよう！

## 基本のはしの持ち方

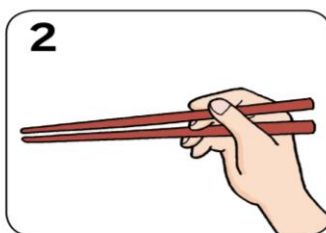


1



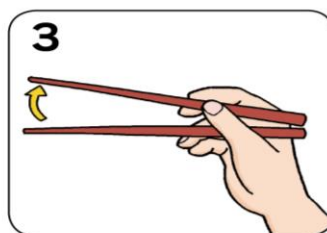
上のはしは、正しい鉛筆の持ち方で軽く持ち、数字の1を書くように縦に動かしてみましょう。

2



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。

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しましょう。

### <トルコ料理 12日・フランス料理 26日>

大阪・関西万博が 10/13閉幕しました。万博では、158 の国や地域が参加し、さまざまな文化にふれる機会となりました。給食では、万博の開催にちなんで、世界の料理を紹介しています。引き続き3月まではさまざまな国の料理が登場します！日本の食と世界の食を比べながら味わいましょう♪

#### ◆ケバブサンド（トルコ料理）◆

スパイスやヨーグルトにつけたとり肉を焼いて、ピタパンにはさんで食べます。

#### ◆とり肉のコンフィ（フランス料理）◆

コンフィは、低温の油でじっくりと火をとおして、しっとりやわらかく仕上げる調理法です。

#### ◆キャロット・ラペ（フランス料理）◆

フランス語で「すりおろしたにんじん」を指すにんじんのマスタードドレッシングあえ。



### PTA 給食試食会を開催しました

10/29にPTA給食試食会が行われました。

参加の皆様には、カラフルミートローフやクリームシチューなどを味わうと共に、給食参観などもしていただきました。本校の給食や食育について知っていただく機会となれば幸いです。

「あったらいいな♪こんな給食」などでいただきましたご要望やご意見は今後の給食の参考にさせていただきます。ご参加くださった皆様、ありがとうございました。

