大須賀まんてん便り



19日は「食育の日」

平成 27年 10月

掛川市大須賀学校給食センター

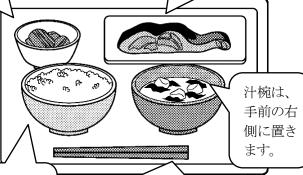
食事のマナーを身につけよう!

和食には、はしづかいや食器の並べ方など、さまざまな食事のマナーがあります。マナーというと、堅苦しいもの や決めごとが多いと考えがちかもしれませんが、本来は、周囲に迷惑をかけずにみんなが楽しく食事をするためのも のです。正しいマナーを身につけておくと、料理が食べやすいだけでなく見た目も美しく周囲に良い印象を与えます。

♦ 食器の並べ方

副菜ののった小鉢や小皿 など持ち上げて食べるも のは、左側に置きます。

主菜ののった大きな器 や平皿など、置いたま ま食べるものは、右側 に置きます。



一番持つ回数の 多いお茶碗を左 手前に置きます。

お箸は手前に置きます。持つ方 が右側。箸先が左側にきます。

*左ききの人は、食べる時にお茶碗と汁椀を入れ替えてもいいです。

◆はしの

持ち方』



上のはしは、鉛筆を持つように持って、下 のはしは、親指のつけ根と薬指の第一関節あ たりで軽く持ちます。

♦はしの使い方



はしを上手に使え ると、食べ物を切 る・つまむ・すくう など、さまざまな動 作ができるように なりますので、練習 してみましょう。

まんてんくんの朝食レシピ

☆ほうれん草としめじのレモン酢☆

<材料 4人分>

- ・ほうれん草 1束
- 1/2 パック ・しめじ
- **・**しょうゆ 大さじ1/2
- ・みりん 大さじ1/2
- 酒 小さじ 1/2
- 和風だし 少々
- レモン果汁 小さじ1/2

こんな組み合わせはいかが?

主食・・ごはん

主菜・・たまご焼き

副菜・・ほうれん草としめじのレモン酢

汁物・・みそ汁

<作り方>

- ① ほうれん草は3 c m程に切る。しめじは根を 切り、ほぐす。
- ② ほうれん草としめじをゆで、水で冷やし、水 気をきる。
- ③ 調味料を合わせて、一度煮立たせ て、冷ます。
- ④ ②に③を入れて和える。

今月の選定物資は

『さんきの澱粉付き』

秋の字がつく「秋刀魚」は 秋を代表する魚です。脂がの っておいしい時季の秋刀魚 に、<mark>ねぎソース</mark>をかけました。 大須賀センターでは、30 日の給食 に実施します。お楽しみに!



掛川市教育委員会 学務課から

お せ

平成27年7月17日~平成27年9月18日の学校給食等の放射能濃度測定の結果は、 下記のとおりです。

『検出せず』・・・放射性物質が存在しない、又は測定器の検出限界値未満でした。 不明な点等は、学務課 学校給食係 (Tm21-1155) にお問い合わせ下さい