

給食だより 2月

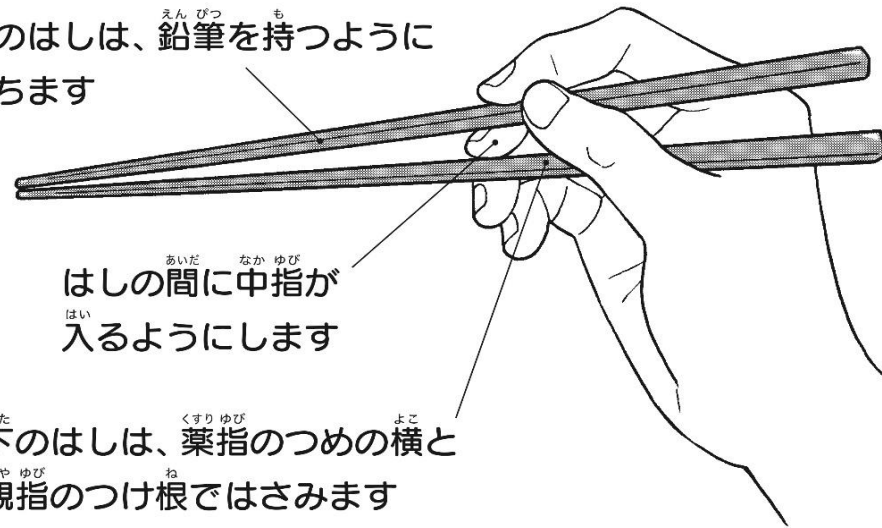
令和6年2月
枚方市立中宮小学校



はしを正しく持つと、小さな豆もつまむことができ、食事がしやすくなります。また、見た目も美しくなり、気持ちよく食事ができます。はしは毎日使うので、正しい持ち方を身につけておきましょう。

はしの正しい持ち方

上のはしは、鉛筆を持つように持ちます

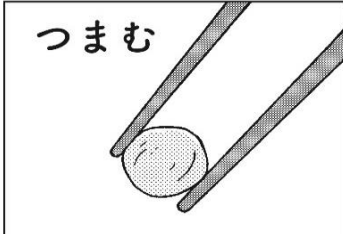


はしの間に中指が入るようにします

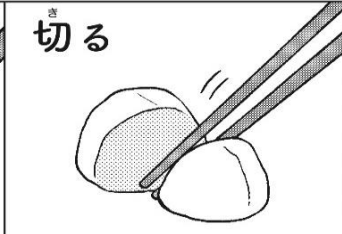
下のはしは、薬指のつめの横と親指のつけ根ではさみます

はしの役割

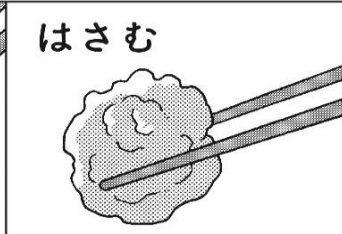
つまむ



切る



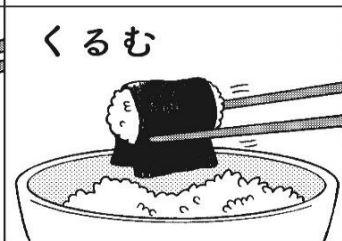
はさむ



すくう



くるむ

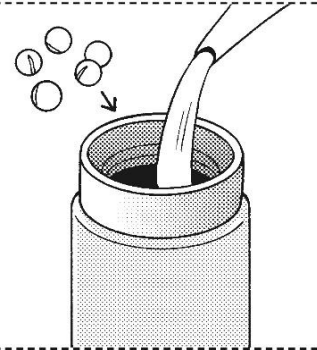
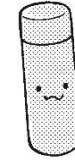


混ぜる



ステンレスボトルで大豆をゆでよう

ステンレスボトルを使うと手軽に大豆をゆでられます。熱湯を扱うのでやけどに注意して、おとなの人と一緒にやりましょう。



①容量500mLくらいのボトルに50gの大豆を入れて、沸騰した湯を満杯に注ぎふたをします。



②5分後に、ボトルの中身をざるにあけて湯を捨て、大豆をボトルに戻します。

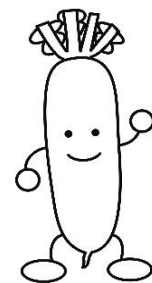


③沸騰した湯をボトルに満杯に注ぎ、ふたをします。ボトルを横に倒して、3時間置きます。



今月の

おはなし給食



「だいこんさん おふろにはいる」

岡田 よしたか 作・絵 PHP研究所



関西弁を話す大根の三兄弟が、料理をしてもらうためにお風呂に入り体をきれいにします

お話しです。給食では、2/15(木)にぶり大根を提供します。