



令和 8 年 2 月 2 日
豊島区立仰高小学校

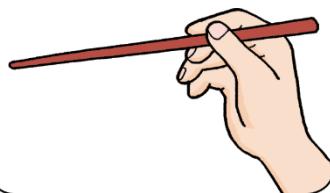
和食の食事作法は「はしに始まり、はしに終わる」といわれるほど、はしの使い方はとても重要です。はしは「切る」、「はさむ」、「混ぜる」などの多様な機能があるので正しい持ち方や使い方を身につけると、食事がスムーズにできます。



やってみよう！

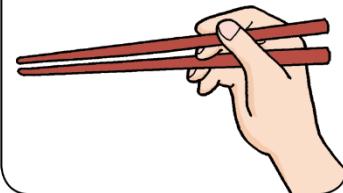
基本のはしの持ち方

1



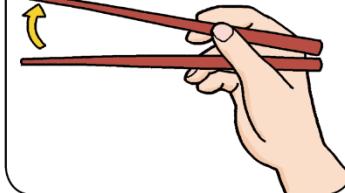
上のはしは、正しい鉛筆の持ち方で軽く持ち、数字の1を書くように縦に動かしてみましょう。

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。

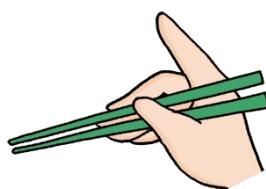
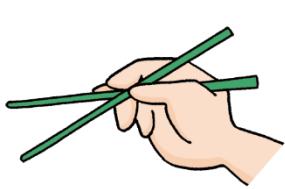
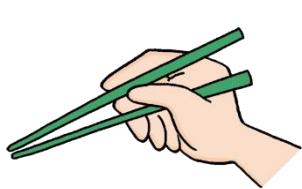
3



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。

こんな持ち方になってしまいませんか？

間違った持ち方をしてしまっている人は、見直してみましょう。



給食で使用している食材の産地について

(先月使用した食材の産地です)

小松菜…東京、群馬

玉ねぎ…北海道

じゃが芋…北海道、鹿児島

キャベツ…東京、愛知

もやし…栃木

豚肉…群馬、埼玉、千葉

鶏肉…宮崎、鳥取、岩手

牛乳集乳工リア…千葉

お米…千葉県産 「ふさこがね」

秋田県産 「あきたこまち」