

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。

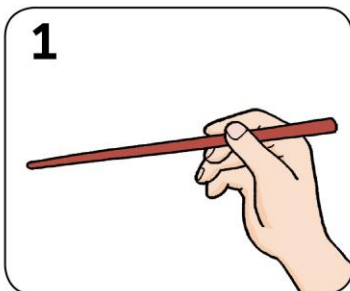


やってみよう!

基本のはしの持ち方

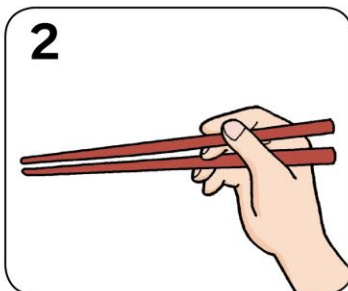


1



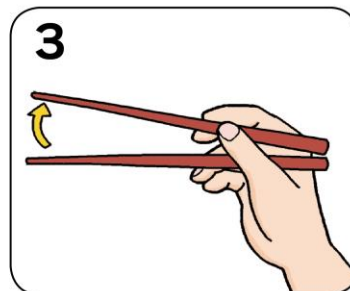
上のはしは、正しい鉛筆の持ち方で軽く持ち、数字の1を書くように縦に動かしてみましょう。

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。

～ 生徒会給食委員会の活動から ～

給食委員の代表が、給食室に出向き、調理員さんへ日頃の感謝の気持ちを伝え、給食委員全員からの「感謝の手紙」を手渡しました。



いつもおいしい給食をありがとうございます。『感謝の手紙贈呈式』

1月27日全国学校給食週間中、鬼怒中学校給食委員会の恒例行事である、給食委員から調理員さんへの『感謝の手紙』の贈呈式を行いました。



今年も1年元気に過ごせますように・・・

今年も栃木県の郷土料理「しもつかれ」が登場しました。2月3日(水)

今年は2月3日の水曜日が、「初午」でした。

昔から、栃木・群馬・茨城の多くの地域では、初午の日にしもつかれを作り、赤飯とともに家の氏神様などにおそなえて、1年の無事を願ってきました。

「しもつかれ」は、正月の塩鮭の頭、冬の間たくわえておいた大根やにんじん、節分の炒り豆、酒粕などを使って作る、栄養たっぷり、そして、無駄の無い、昔の人の知恵がぎっしりつまった料理です。

「しもつかれ」には、家々で味も変わり、橋を渡らずに7軒のしもつかれを食べると病気にならないという言い伝えも残っています。

みなさんは、これから、たくさんの人と出会い、いろいろな場所で活躍していくことでしょう。

そんな時に、他の県や海外の方に、ふるさと栃木県の自慢の料理や食材のはなしをできるように、よく味わって食べてください。(2月3日の放送一口メモより抜粋)



鬼怒中 HP ご覧ください！毎日の給食載っています。

