

12月2日(木)



きょうの給食メモ

さかな こぼね はし つか かた かんけい 魚の小骨と箸の使い方の関係…

今日の鯖のねぎみそ焼きは、生の鯖に酒をふり、特製のねぎ味噌をのせて焼きました。骨を取り除いてもらっていますが、どうしても腹の部分の小骨が残ることがあります。

子どもたちには、魚は、肉と違い細かな骨があるので、箸を上手に使い、身をほぐしながら食べるように伝えていきます。

食材に応じて、食べ方を変えられるといいですね。

魚を食べる時に、特に箸の使い方や持ち方について、説明する機会を持ちます。1月の給食週間では、1年生から3年生に正しい箸の持ち方を説明する予定です。

はし ただ も
箸は正しく持ちましょう。

