



きゅうしょくニュース



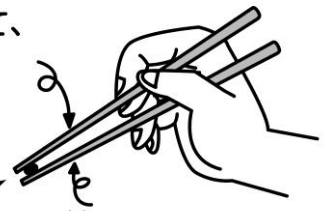
れいわ ねん がつついたちもくようび
令和6年2月1日木曜日

いま しゅん じょうず しほ 今が旬！レモンを上手に絞ってみよう♪



きょう ただ しよつき お かた
今日は、正しい食器の置き方やしの
もちかた つか
持ち方についても確認してみよう！

うえ
上のはしを動かして、
はし先を開いたり
と閉じたりして使う。



さき
はし先で
ものをつまむ。

さき
下のはしは
動かさない。

レモンをしぼってみよう！

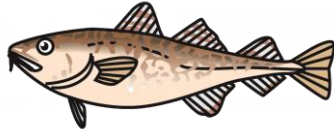
じふ
レモン汁がしぼりやすいように、
ココを切っております。



にまて ひと ぜんいん
苦手な人も、全員
しぼってみよう！
あじ
味だけではなく、
においをかいでみ
てくださいね☆

て
手でおおいながらしぼると、しぼり汁が
まわ
周りのお友達にとばないですね。

じつじふ
実際のしぼりかたの動画が、ロイロノートに入っています。



いま しゅん たら
今が旬の鱈♪
きょう ほっかいどうさん
今日は北海道産
の「真鱈」です。



みな
皆さん、食事のマナーは身につけていますか？

ただ しよつき お かた はし も かた み
正しい食器の置き方や箸の持ち方などを身につけると、所作が

うつく まわ ひと きも しよくじ
美しくなり、周りの人も気持ちよく、食事をすることができます。

きょう た かた れんしゅう ひと まわ しる と
今日は、食べ方の練習の一つとして、「周りに汁を飛ばさず、

レモンをしほ たら から あ
レモンを絞って、鱈の唐揚げにかける」ことを取り入れてみました。

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

- こめ ぎゅうにゅう にんじん ながねぎ ふなばししさん こまつな
米 牛乳 人参 長葱 船橋市産→小松菜

