



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ か すいようび
令和8年1月14日水曜日

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♪

おおざら 大皿
なっとう あ 納豆和え
ふなばしさんくろだいい 船橋産黒鯛
から あ 唐揚げ
めしわん きいろ 飯椀(黄色)
はん ご飯
おかずは奥
汁椀 汁
とんじり 豚汁
おかずは奥
汁物は手前右
はん てまえひだり ご飯は手前左

きょう ただ しょっき お かた はし も かた み
今日は、正しい食器の置き方やはしの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
物をつまむ。

うご
下のはしは
動かさない。

レモンをしぼってみよう！

じょ
レモン汁がしぼりやすいように、
ここを切っています。

に 使 て ひ と ぜん い ん
苦手な人も、全員
しぼってみよう！
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 りの お 友 達 に と ば な い で す ね。

じょ
校長先生が
ご登場！？

じつ さい
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。

ふなばしさんくろだいい から あ
船橋産黒鯛の唐揚げに
レモンをしぼろう♪

レモンは
わかやまけんさん
和歌山県産

みな しょくじ み
皆さん、食事のマナーは身につけていますか？
ただ しょっき 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 しょくじ
美しくなり、周りの人も気持ちよく、食事をするができます。
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、
しほ から あ と い
レモンを絞って、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
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ きゅうにゅう にんじん ふなばしさん くろだいい こまつ な なかねぎ
米 牛乳 人参 船橋市産→黒鯛 小松菜 長葱