



新年度がはじまって1か月がたちました。新しいクラスになれてきたころかと思います。5月は運動会がありますね。朝ごはんをしっかり食べて、こまめな水分補給を心がけましょう。

★世界の料理～フランス～

今年は、大阪万博が開催されていますね。万博にちなんで、上尾市の給食では、世界の料理をテーマに毎月世界各国の料理が、給食に登場します。

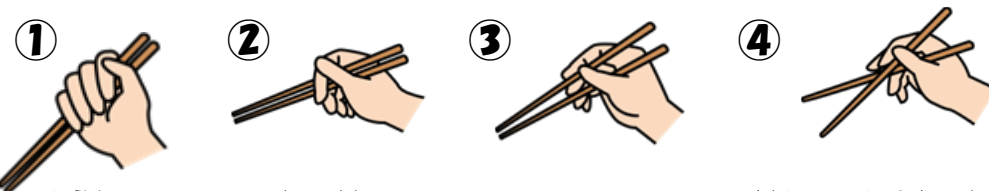
4月はフランスの家庭料理の1つ「ポトフ」ができました。ポトフは、フランス語で「ポット」はなべ、「フー」は火のことを指し、「火にかけたなべ」という意味があります。その名前の通り、食べやすい大きさに切ったじゃがいもやにんじん、たまねぎやキャベツなどの野菜が、ゴロゴロとはいっています。

給食では、給食室の大きな釜で、大きめに切ったじゃがいもやにんじん、たまねぎなどの野菜とウィンナーをコトコトと煮込みました。



★おはしを上手につかっておいしくたべよう！

自分のおはしの持ち方は、どれが1番似ていますか？



自分のおはしの持ち方は①～④のどれでしたか？昔から上手に食べられる方法として、③の持ち方が伝わっています。また、上手におはしを使うことができると、きれいにいろいろなものを食べることができます。

◎おはしの持ち方！！

①えんぴつと同じように、親指、人さし指、中指で1本のはしをもつ。



②数字の「1」を書くように、上下に動かす。



③もう1本のはしを、親指の付け根から、中指と薬指の間に通す。



④上のはしを動かし、はし先をとじたり、開いたりして食べものをさむ。

