

2016/06/06 NEW

今日の給食 | by 校長

献立：牛乳、ごはん、肉じゃが、グリーンサラダ



肉じゃがとお箸

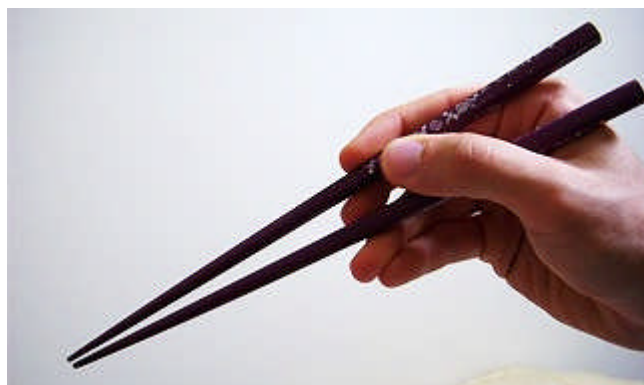


グリーンサラダ

日本は「箸文化」の国で、和食は洋食と異なり、箸だけですべて食べられるように調理されています。

箸の持ち方は、癖がついてしまうとなかなか矯正が難しいものですね。

お箸の正しい持ち方を知っていますか。下の箸(固定箸)を親指の根元にはさみ、薬指を軽く曲げ、第一関節の上にして親指と薬指で支えます。上の箸(作用箸)は親指の腹ではさみ、中指の第一関節で支えます。上の箸だけを動かして物を挟むのが正しい使い方です。また、箸の先端の1.5～3.0 cmを使うようにし、3cmから上は汚さないようにするのがマナーです。



お箸の使い方のルール違反は「**嫌い箸**」と呼ばれ、マナー違反や縁起が悪いともされています。例え

ば、**迷い箸**(どの料理を食べようかと迷い、箸を料理の上であちこちと動かす)、**持ち箸**(箸を持ったまま他の食器を持つ)、**刺し箸**(箸を料理に突き刺して食べる)、**かみ箸**(箸先を噛む)、**移り箸**(いったん取りかけてから他の料理に箸を移す)などたくさんありますので、気をつけましょう。