

令和8年6月5日 金曜日

お箸名人
チャレンジWeek④

★牛乳

★★大豆の甘辛煮
◎八王子産大根使用

★サバのカレー焼き

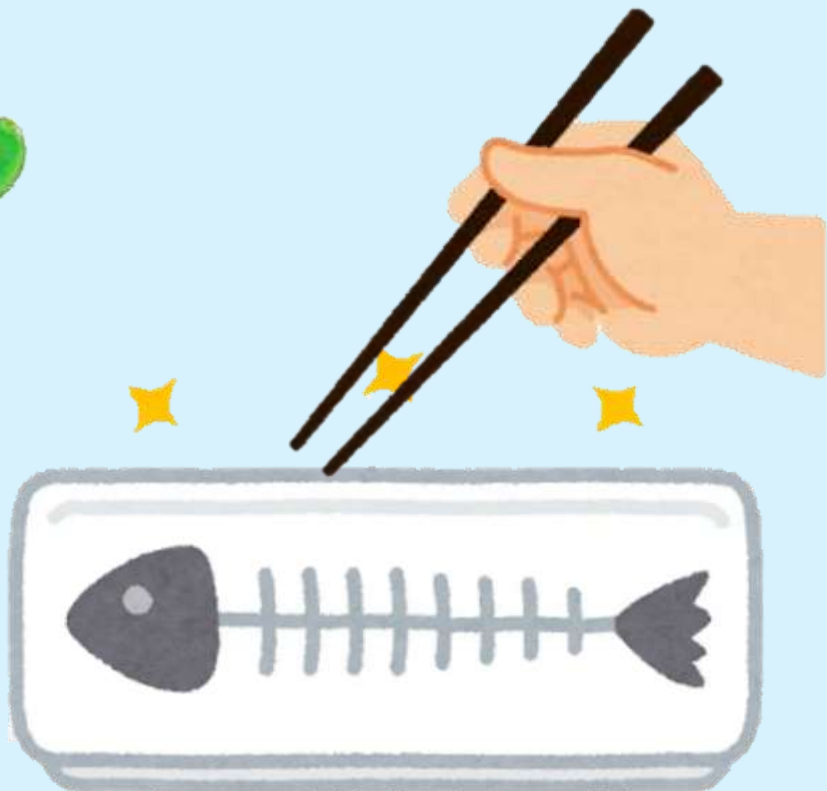
★ごはん

★根菜ごま汁

◎八王子産大根、じゃがいも、長ねぎ使用

お箸名人 チャレンジWeek

4日目「骨をとる」



骨をとる

魚は骨があるから苦手という人は
いませんか？魚の骨をきれいにとる
コツは、魚の身をつついたりせず、骨を

つまんで、身から
はがすように
とることです。

魚を食べるとき
は、挑戦して
みましょう！

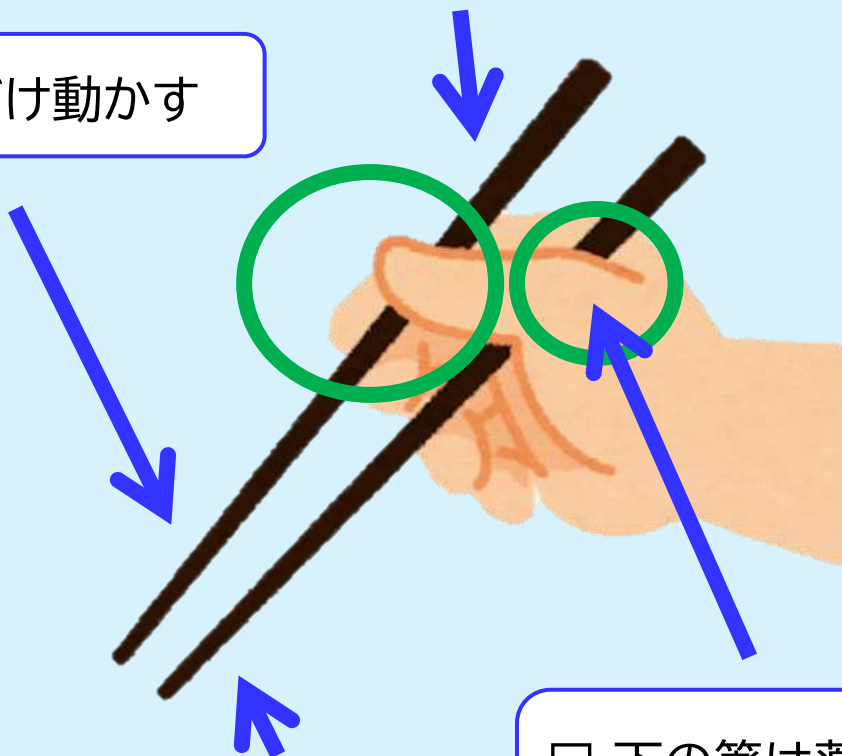


サバのカレー焼き

箸の持ち方

□ 上の箸は3本の指で持つ
鉛筆の持ち方と同じ！

□ 上の箸だけ動かす



□ 下の箸は動かさない

□ 下の箸は薬指の先と
親指の付け根にのせる