

令和7年6月19日の給食

11 和食文化を
伝えよう



お箸名人チャレンジWeek④



4日目

つまむ



今日のテーマは、「つまむ」。
箸を正しく持って、正しく動かせる
ように練習しましょう！
大豆の甘辛煮で挑戦です！



★☆☆ 大豆の甘辛煮

☺ 八王子産大根使用

★ 鶏肉の香味焼き

☺ 八王子産にんにく使用

★ 牛乳

★ ごはん

★ きのこのかきたま汁

☺ 八王子産玉ねぎ、小松菜使用



お箸名人チャレンジweek 4日目

「つまむ」

小さな豆などもつまめるように、箸を正しく持って、正しく動かせるように練習しましょう！





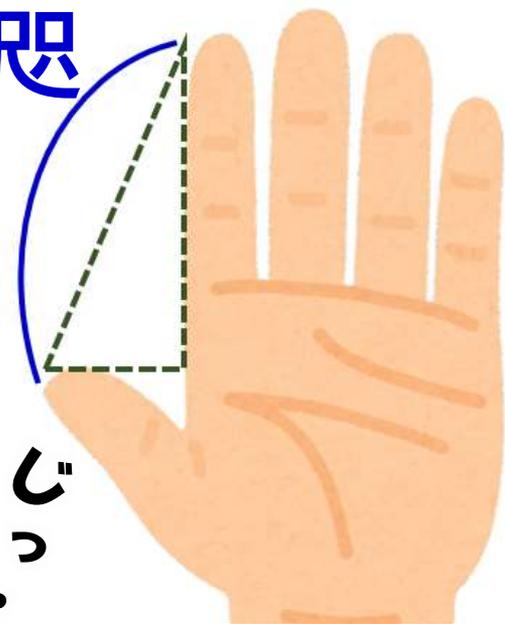
自分の手に合う箸



持ちやすい箸の長さは、「咫(あた)」
の長さの1.5倍とされています。

大人の男性は22.5cm、女性は21cm
が目安。ぴったりのサイズではなくても、
±2cm程度の誤差であれば
箸使いに問題はないです。

あた
咫



じゅっ



計りまちょう
親指と人差し指を
直角にこし
咫は、



じゅっ



