



# 食育だより

令和6年2月  
真田中学校

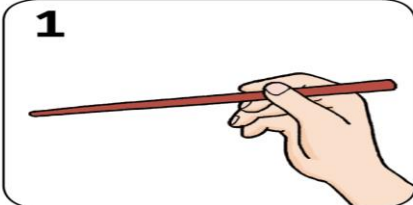
和食の食事作法は「はしに始まり、はしに終わる」といわれるほど、はしの使い方はとても重要です。はしは「切る」、「はさむ」、「混ぜる」などの多様な機能があるので正しい持ち方や使い方を身につけると、食事がスムーズにできます。



やってみよう!

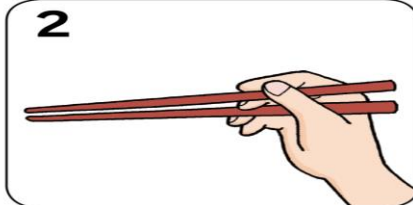
## 基本のはしの持ち方

1



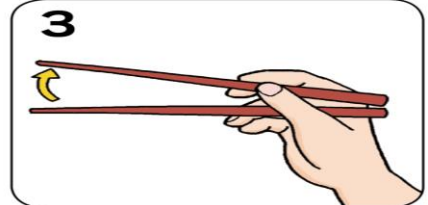
上のはしは、正しい鉛筆の持ち方で軽く持ち、数字の1を書くように縦に動かしてみましょ。

2



下のはしは、親指のつけ根から、中指と薬指の間に通します。はし先はそろえましょ。

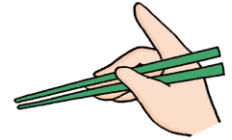
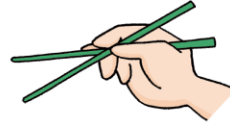
3



親指を支点にして、中指で上のはしを持ち上げ、上のはしだけを動かしましょ。

## こんな持ち方になっていませんか？

間違った持ち方をしている人は、見直してみましょ。



## マナー違反に注意！ きれいばし

一緒に食事をする人に、不快な思いをさせてしまうはしづかいは「きれいばし」といいます。気をつけましょ。



<p>刺しばし</p>	<p>寄せばし</p>	<p>迷いばし</p>	<p>ねぶりばし</p>
<p>涙ばし</p>	<p>持ちばし</p>	<p>探りばし</p>	<p>はし渡し</p>

今月の行事

節分



## どうして節分に豆をまくの？

五穀のうちの一つで重要な穀物である豆には、昔から霊力があると信じられていました。そのため、災いや病気などの目に見えないものを鬼という形にあらわして豆をまき、邪気を追いはらって福を呼び込んだそうです。

節分の日、ご家庭で豆まきをしたり、いり豆を食べたりしてみませんか？