

運動会や修学旅行など、大きな行事が終わり、夏の総体が近づいてきました。3年生にとってははいよいよ最後の大会ですね。

暑い夏の試合は、水分補給が勝敗の分かれ目になることがあります。前回の給食だよりに水分補給について書きましたので、読んでください。石橋中ウェブサイトにもバックナンバーがあります。

県民の日地産地消ウィーク(6月14～18日)

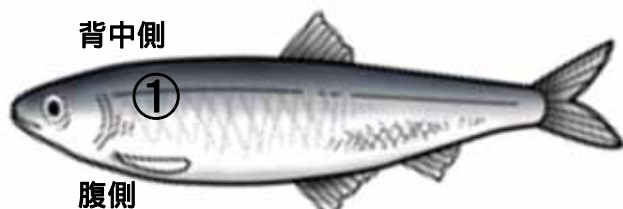
今年も県民の日に合わせて地場産物について学ぶ「地産地消ウィーク」を実施しました。

コロナ禍による国の事業で、県産あゆを無償でいただきました。一尾丸ごとの魚を食べられる貴重な機会なので、給食時間に「正式な魚の食べ方」について学習しました。

食べ方の基本

頭が左になるように置き

背中側の左 右 腹側の左 右の順に食べる



正式な場でもマナー違反にならない食べ方を覚えておくと、将来絶対に役立ちます。

そして、あきらめず繰り返し食べることで、誰でも上達します。



自信がないと
改まった席で
魚が出てくると
緊張する...

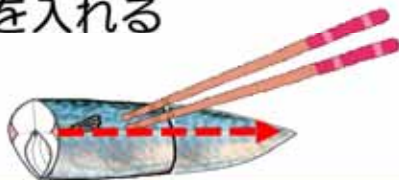
どうしよう...

今のうちに
練習して
おけると
いいですね



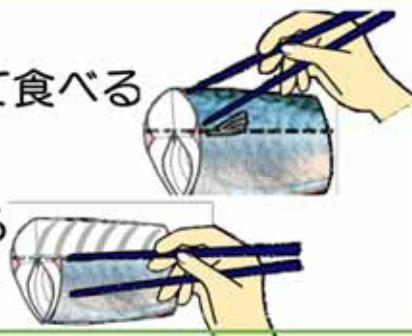
魚の正しい食べ方

①身の真ん中に箸で
線を入れる



②背中側の身を
左→右にとって食べる

③腹側の身も
左→右に食べる



④背骨をつかんで左に向かって外す
この時に魚はひっくり返さない



④下の身も左から右に
食べる
骨などは皿の奥に
ひとまとめにしておく

魚ニガテさんの最大のハードル・腹骨をじょうずにとろう



箸で骨をつまんで上から下にひっぱると、きれいにとれます。

ただし、あゆは骨が柔らかいので、よくかめば食べられます。どうしても気になる人だけ。



動画を確認しながらみんな真剣です。