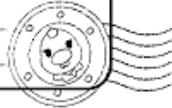




しょういくしゅー



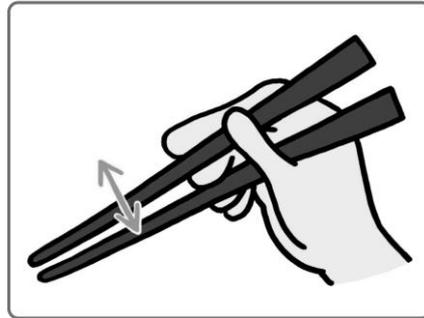
暦の上では立春を迎えていますが、まだまだ寒い日が続いています。
空気が乾燥していて、この季節特有の感染症にも気を付けたいです。
体調管理をして元気に過ごしましょう。



はしを正しく持とう

正しいはしの持ち方

- 長さは手のひらより少し長い物を選び、真ん中より上の方を持つ
- 上のはしを中指と人差し指でえんぴつのように持つ
- 下のはしは親指の根元と薬指の爪の横にのせる
- うえのはしだけを動かし、下は動かさない



間違ったはしの使い方

さしばし

料理を刺して食べる



さぐりばし

器の中から自分の好きな物だけ探り出す



ねぶりばし

はしに付いた物を口でなめる



よせばし

食器をはしで手前に引き寄せる



クイズ

Q1.白菜の旬はいつ?

- ア 春
- イ 夏
- ウ 秋
- エ 冬

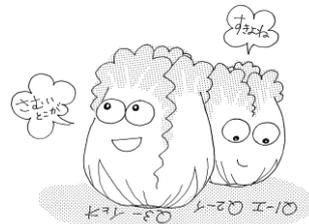


Q2.白菜がたくさん作られる県は?

- ア 北海道
- イ 茨城県と長野県
- ウ 広島県と島根県
- エ 高知県と香川県

Q3.白菜に含まれる主な栄養素は?

- ア カロテン
- イ ビタミンC
- ウ 脂肪
- エ 食物繊維
- オ カルシウム



答えは絵の中にあります



当社のSDGsの取り組み

泉橋酒造の原料米で神奈川県海老名市の農家で作られたお米(酒米)を日本酒用に磨く際に出た米粉は本来食べることができるのにうまく活用されていませんでした。そこで食品ロスを削減したい、生産者を応援したいという気持ちから給食で使用させて頂いています。

2月は鶏のから揚げに使用しています。

※献立の都合上、提供していない事業所もあります。



YASUDA Co., Ltd

