

食育だより



「おはし」のおはなし

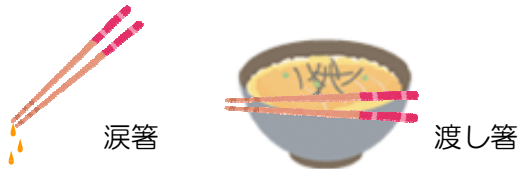
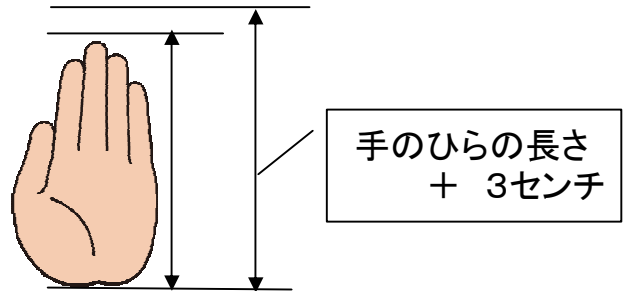
世界で「箸」を使う人口は全体の約30%、ナイフ・フォークも30%、残りの40%は手食です。

日本では一緒に食事をする人に不快感を与える不作法な行為を「嫌い箸」と呼んでいます。20~30ほどある「嫌い箸」から一部をご紹介します。

お箸選びのポイントとしては、「持ちやすさ」・「料理のつまみやすさ」・「重すぎない」の3つが重要です。箸は手の代わりとなる大切な道具です。手に合った箸の長さの目安は

手のひらの長さ + 3センチ
が理想だとされています。

迷い箸	どの料理を食べようか迷い、料理の上であちこち箸を動かす
涙箸	お箸の先から汁をぼたぼたたらすこと
渡し箸	食事の途中で食器の上に箸を渡して置くこと。これをすると、もうご飯はいりませんという意味になる



お子さまの成長にあわせ、手の大きさに合ったお箸を選びましょう。

節分 マメちしき

「節分」は季節の分かれ目です。今は立春の前日だけが「節分」として残っています。昔は立春から新しい年が始まっていたため、4つの節分の中でも、立春前の節分は大切な節目の日でした。

節分に鬼を退治するのは、災害や病気など目に見えないおそろしい出来事は鬼のしわざであると考えられていたからです。

今年の恵方は
東北東やや右



鬼はトラ皮の服に金棒、つや牙があって、とても力持ち。
鬼は「鬼門(きもん)」と呼ばれる北東(ほくとう)からやってきます。北東のことを昔から「丑寅(うしとら)」というので、ウシのつのとトラの牙を持ち、トラの皮でできた服を着ています。



参考 「暮らしの歳時記」

アイコーメディカルの給食で使用している野菜は、国内産の「エコファーマー」の認定を受けた生産者が大切に育てたものを中心に、給食に取り入れています。

「エコファーマー」とは・・・土づくりや減化学肥料・減農薬など環境にやさしい農業に取り組む農業者のことをいいます。



編集/発行



～食文化の未来を考える～

株式会社アイコーメディカル