

# たのしくたべようニュース

## 正しい配膳を身につけよう

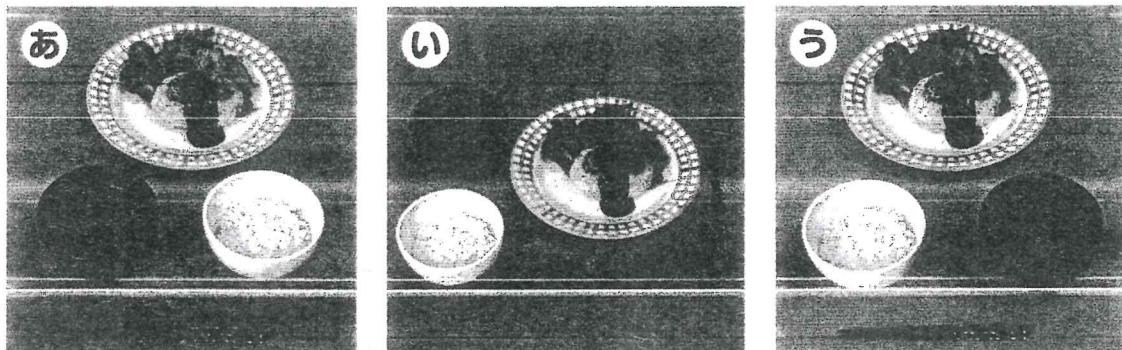
和食（一汁三菜：主食のごはんと汁物が1つ、主菜が1つ、副菜が2つ）の基本的な配膳は、左に茶わん、右に汁わん、はしは手前に、はし先を左にして横向きに置きます。肉や魚などの主菜は右奥、煮物などの副菜は左奥、もう1つの副菜（漬物など）は中央に並べます。

毎日の食事から茶わんとおわん、はしの正しい置き場所をお子さんに知らせ、和食文化として伝えていきましょう。



クイズ

ちゃわん おわん はしは どこに おくと よい？



こたえ



\*写真は主菜と副菜を1つの皿に盛りつけています。 \*答えを紙で隠してご活用ください。

## 子どもと一緒に配膳をととのえる機会を



カレーライスやパスタ、丼物といった1皿で済む献立や家族全員のおかずを大皿に盛りつける大皿盛りなどが増えているようです。また、みそ汁が食卓に並ばない家庭も増えてきています。

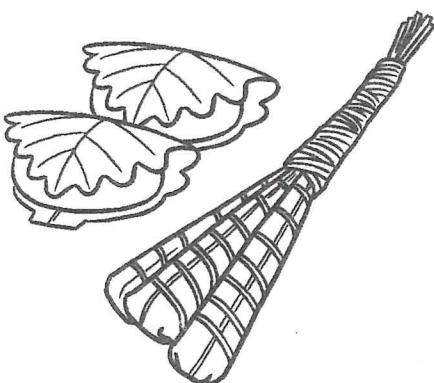
時には、一汁三菜の献立にして、お子さんと一緒に配膳をしながら、茶わんやおわん、はしの正しい置き場所について話をしてみてはいかがでしょうか？

## 食器はていねいに扱うように伝えてください



食器は、3歳以上になったらプラスチック製ではなく、できれば陶磁器の食器を使うようにしてみませんか。陶磁器の食器は割れるので心配かもしれません、お子さんに食器を乱暴に扱うと欠けてしまったり、割れてしまったりすることを話してください。食器は、やさしくていねいに扱うように伝えていきましょう。

## 5月5日は端午の節句



監修 目白大学 人間学部 子ども学科 教授 高橋弥生先生