



9月 8日 (木)

～今日の献立～

- テンペ入りかき揚げ
- 土佐酢和え
- 味付けのり
- オレンジ



☆給食の先生からのお話☆

今日は味付けのりがあります。いつもはのりの佃煮でしたが、袋の中に5枚入っています。のりをご飯にのせて箸ではさんで食べます。お箸を正しく持っていますか？箸を開いてのりの両端からはさんでご飯をくるみます。少し難しいですが、のりだけではなくご飯をはさんで食べてみてください。また、箸の持ち方をもう一度見直してみましょう。



☆子どものつぶやき (反応) ☆

給食の先生のお話を聞き、「これじゃ～!」「わたしもある!」と大喜びでのりの袋を開けていました。真似をして、のりをご飯の上に乗せていざ食べようとしたが、、

箸が思うように扱えず、カづくで箸を上からのりに突き刺してしまったり、左手でのりを抑えながら「やぶれた～(笑)」 「むずかしい～」と悪戦苦闘している子どもたち。

給食の先生が側に来てくれ、持ち方や角度を手を添えて教えてくれると上手の持つことができ「持てた～!」と大喜びでした。

