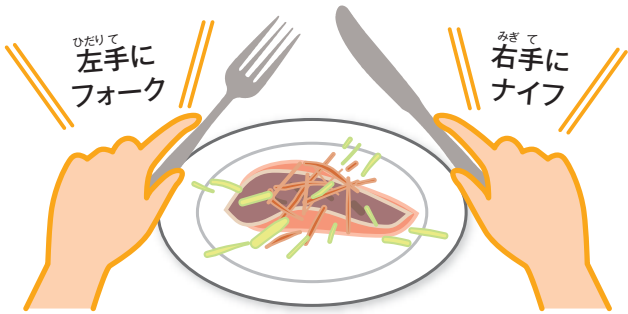


洋食のテーブルマナーを覚えよう

食事をするときのマナーは、とても大切。「こぼさないで食べる」とか「はしの持ち方」、「いただきます」「ごちそうさま」を言うことだけじゃないよ。料理を作ってくれた人やその食材を作ってくれた人への感謝はもちろん、食事を楽しむこともとても大事なんだ。小さいときはもちろん、大人になってからはもっと重要になってくるから、しっかり身に付けておこう！今回は、いざというときに知って役立つ「西洋料理」のテーブルマナーを紹介するよ。

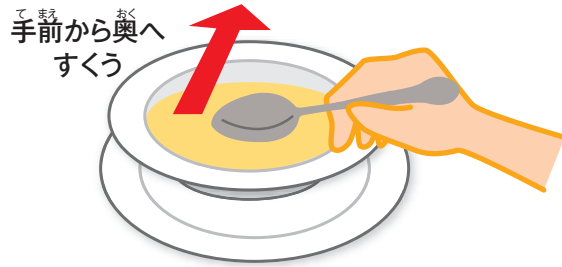
ナイフとフォーク

お皿を中心に、右にナイフ、左にフォークを置くよ。右手に持ったナイフで切って、左手のフォークで口に運ぶのが基本だよ。左利きの人には、一度手に取ってから持ち替えてもOK。ナイフとフォークの並べ方を変えるのはよくないからしないようにね。



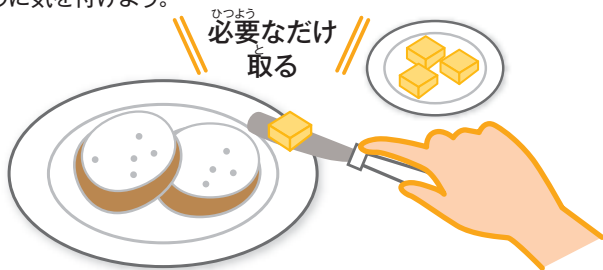
スープ

スプーンで手前から奥にすくって飲むよ。飲むときに音が出ないようにしよう！すくった後、スプーンの先から食べるように飲むと音が出ないよ。柄の付いたカップに入っているなら直接口を付けて飲んでOK。ただし、同じように音を出さないようにしよう。



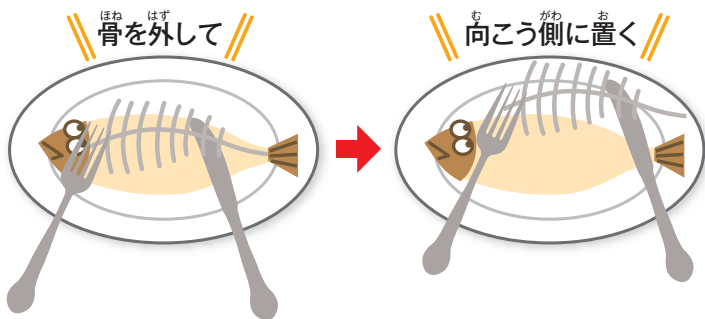
パン

パンは一口で食べられる大きさにちぎって食べるよ。バターがテーブルの上にとめて置いてあるときは、バターナイフで必要な量を自分のお皿に取っておく。ちぎったパンにそのバターを少し付けて食べよう。パンは、前菜が運ばれてからすぐに食べても大丈夫。でも、あくまでわき役だから、メインのお肉やお魚が出てくる前にパンでお腹一杯にならないように気を付けよう。



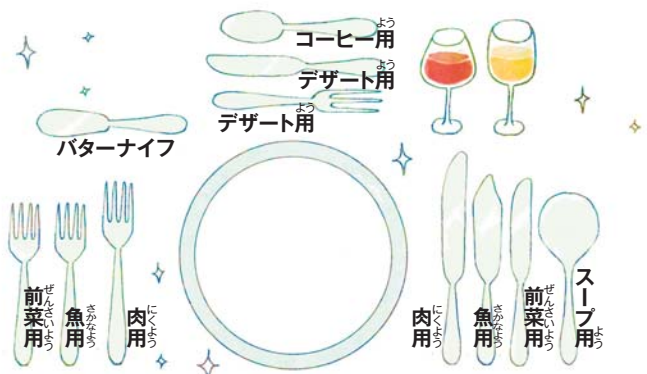
肉料理 & 魚料理

肉料理は、左側からナイフとフォークで一口サイズに切ってから食べるよ。魚も同じ。骨が付いている時は、まず、表側の身を外して食べ、骨を取ってから裏側の身を食べるんだ。外した骨は、お皿の向こう側に置こう。



テーブルセッティング

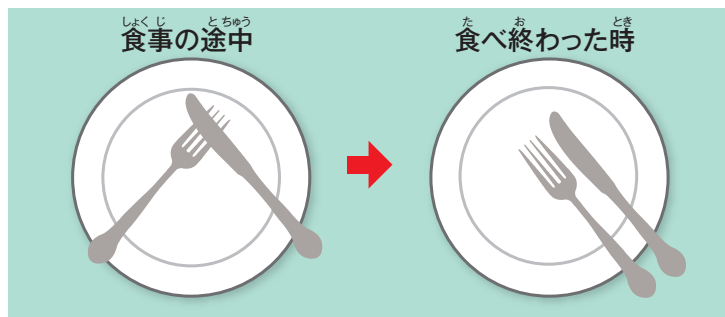
結婚式などの特別な席では、お皿やナイフ、フォーク、スプーンがずらりと並んでいるんだ。大人になるにつれてそういう席に出ることが多くなるから、今のうちに知っておこう。



真ん中のお皿を中心に、外側のナイフやフォークから使っていくよ。スプーンがあるときは、スープが出てきたときに使おう。間違えて使っても大丈夫。係りのお兄さんやお姉さんが新しいものを持ってきてくれるから心配いらないよ。お皿の奥にあるのはフルーツやデザート、コーヒーなどで使うもの。これも同じように外側から基本だけど、コーヒー用の小さいスプーンは、コーヒーが出てきたときに使う。メニューや名前が書いてあるカードがあったら、記念に持ち帰ろう。

知って役立つちょっとしたマナー

食事中、どうしても席を立たないといけなくなったときのサインを覚えておこう。



- **ナイフとフォーク**
食事をまだ続ける時は、ナイフの刃を内側に向け、フォークの背が上に向くように置くよ。置くときは「ハ」や「X」になるように置こう。そのお皿の食事が終わっている時は、ななめに並べるのがサインだよ。
- **ナブキン**
食事中なら、軽くたたんでイスの上に置いておこう。食事が終わっているなら軽くたたんでテーブルの上に置くよ。
- **カバンや荷物**
カバンや荷物は、席の右側の足元に置こう。イスは左側から座るのが基本だから、右側ならじやまにならないよ。

キッズちゃわねんじ

スペシャルテーマ
「テーブルマナー」

毎日のごはんがもっとおいしくなる！
「農」と「食」を学ぶコーナーだよ。