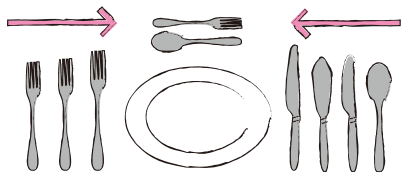


ようしょく  
洋食とテーブルマナー

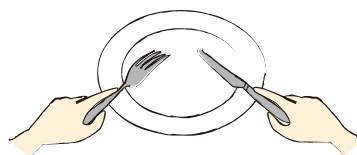
テーブルマナーって何？

テーブルマナーとは、食じをする時にあい手やまわりの人（ひと）にいやな思い（おも）をさせないための、きほんてきなれいぎ作ほうからきています。あまりかたく（かんが）考えず、きほんをみにつけましょう。

食（カトラリー）のつかい方

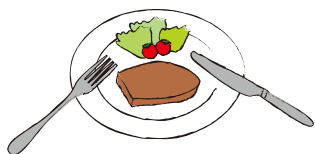


- 出されたナイフやフォークは、外（そと）がわからじゅん番（ばん）につかいます。
- ナイフ・フォークを使う時は、なるべくカチャカチャと音（おと）をたてないようにしましょう。

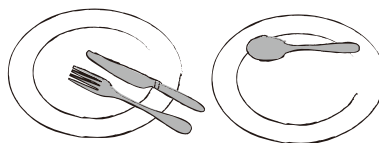


- ナイフは右手（みぎて）、フォークは左手（ひだりて）でもちます。
- 切る時は左（ひだり）がわから食（た）べやすいようにひと口（くち）大（だい）に切（き）って食（た）べます。
- さいしょに切り分（き）けてしまわず、食（た）べる分（ぶん）だけをそのつど切（き）るようにしましょう。

食（ちゅう）じのと中（あいず）とおわりの合（あ）図（ず）

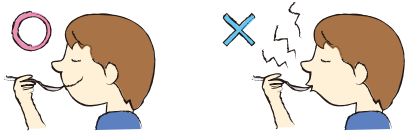


- 食（しよく）じの中（ちゅう）でナイフ・フォークをおく時（とき）には、ナイフ・フォークを八（はち）の字（じ）に広（ひろ）げておきましょ。



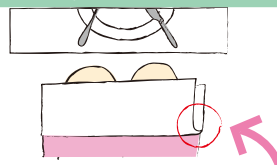
- 食（た）べおわったら、おさらをかたづけてよいという合（あ）図（ず）として2本（ほん）そろえておきましょ。
- スプーンは食（しよく）じのおくにおきましょ。

スープの（かた）のみ方

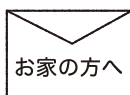


- スープをのむ時（とき）はスプーンをつかっすくい、ズルズルと音（おと）をたてないようにいただきましょ。

ナプキン（かた）のつかい方



- ちゅう文（もん）がおわったら、二つ（ふた）おりにし、わになつた方（ほう）を手前（てまえ）にしてひざにおきましょ。
  - 口（くち）や手（て）をふく時（とき）につかいましょ。
  - と中（ちゅう）でせきを立つ時（とき）は、いすの上（うへ）におき、食（しよく）後は（あ）かるくたたみ、テ（て）ーブルにおきましょ。
- ※ナプキンをきれいにたたむことは「おいしくなかつた」ことをいみするばあひがあります。



テーブルマナーは、他の人に迷惑（めいわく）をかけずに気持ちよく食事をしましょ、という点（てん）にポイントがおかれていましょ。また、「食（た）べ物を調理（ちやうり）してくれた人（ひと）に対して感謝（かんしゃ）をする」ということも、テーブルマナーのひとつです。どんな食（た）材（ざい）も、元々（もと）は生（なま）き物（ぶつ）です。そんな食（た）材（ざい）の命（いのち）を私（わたし）たちが口（くち）にするのですから、「出（だ）された料理（りやう）の好（この）き嫌（きら）いをしなひ」「なるべく残（のこ）さなひ」などのエチケットは守（まも）りましょ。