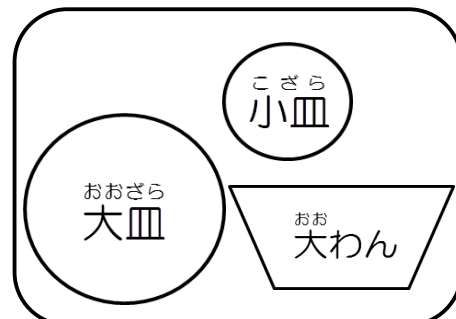


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<sup>しょっき</sup> 食器	<sup>きょうこんだて</sup> 今日の献立	<sup>はいぜんきぐ</sup> 配膳器具
<sup>おおざら</sup> 大皿	<sup>だいすい</sup> 大豆入りひじきごはん	しゃもじ・スコップ
<sup>おお</sup> 大わん	<sup>あぶらふ</sup> 油麭と <sup>やさい</sup> 野菜の たまごとじ	おたま
<sup>こざら</sup> 小皿	<sup>だいこん</sup> 大根ときゅうりの <sup>あます</sup> 甘酢あえ	トング

## <<sup>しょっき</sup>食器の<sup>おかた</sup>置き方>



きょう 今のような<sup>ま</sup>混ぜごはんは<sup>しろ</sup>白ごはんよりも<sup>すこ</sup>少し<sup>りょう</sup>量が多くなるので、  
しっかり<sup>も</sup>盛り付けられるように<sup>おおざら</sup>大皿盛りにしました。

そして、煮物にはたまごを使っているので、少しでも<sup>すこ</sup>上手に<sup>しょうず</sup>きれいに  
食べてもらえるよう、<sup>も</sup>おわん盛りにしてスプーンをつけました。

いろいろなことを<sup>かんが</sup>考えて<sup>も</sup>盛り付け方などを<sup>かた</sup>決めているので、  
しっかりこの<sup>おた</sup>おたよりを見て<sup>き</sup>給食準備を<sup>きゅうしょくじゅんび</sup>してくださいね。  
「もっと<sup>ほう</sup>こうした方が<sup>おも</sup>いい！」と思ったことがあれば、  
<sup>やまぐちせんせい</sup>ぜひ山口先生に<sup>おし</sup>教えてください。

## 給食室の様子



お<sup>ふた</sup>落とし<sup>あじ</sup>蓋をして  
味を染み込ませます。



きょう 今のようなごはんは  
<sup>つく</sup>具を作ってから炊きたてのごはんと  
<sup>ま</sup>混ぜ合わせて作っています。