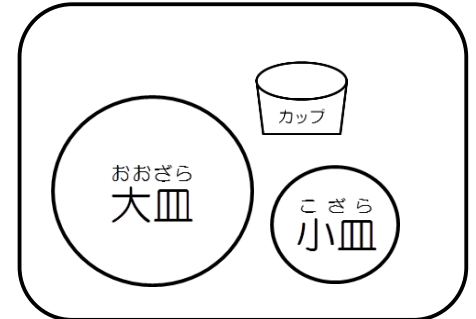


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<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>てや</sup> 照り焼きチキンと <sup>ごぼう</sup> ごぼうのスパゲティ	トング
	<sup>きざ</sup> 刻みのり	<sup>てぶくろ</sup> 手袋
<sup>こざら</sup> 小皿	ポパイサラダ	トング
<sup>うえ</sup> おぼんの上	ココアプリン	<sup>てぶくろ</sup> 手袋

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



★今日はお片付け選手権の対象日です！

今日のメインは甘辛く味付けした<sup>あまから あじつ とりにく しゆん</sup>鶏肉と旬の<sup>つか</sup>ごぼうを使った  
<sup>わふう</sup>和風のスパゲティです。のりの風味がよく合います。

このスパゲティは、さくらの<sup>まな やれんけいこんだて</sup>学び舎連携献立で  
<sup>さくらがおかしやうがっこう にんき</sup>桜丘小学校の人気メニューとして<sup>さくらがおかしやうがっこう ていきやう</sup>桜丘中学校で提供されました。  
<sup>ちやうがっこう こうひやう</sup>中学校でも好評だったそうです。

## 給食室の様子



「<sup>てや</sup>照り焼き」という名前ですが  
<sup>とりにく いちとあ</sup>鶏肉は一度揚げてから  
<sup>あじつ</sup>味付けしています。



<sup>ぐ</sup>具とスパゲティを<sup>ま</sup>混ぜる作業は<sup>さきやう</sup>重労働です。

