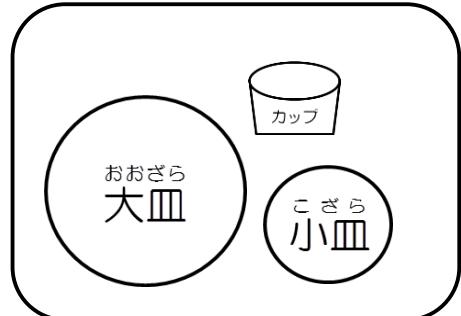


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら 大皿	て 照り焼きチキンと や ごぼうのスパゲティ	トング
	きざ 刻みのり	てぶくろ 手袋
こざら 小皿	ポパイサラダ	トング
おほんの上 うえ	ココアプリン	てぶくろ 手袋

＜食器の置き方＞



★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鶏肉と旬のごぼうを使った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、さくらの学び舎連携献立で
さくらがおかしょうがっこ にんき さくらがおかちゅうがっこ ていきょう
桜丘小学校の人気メニューとして桜丘中学校で提供されました。
ちゅうがっこ こうひょう
中学校でも好評だったそうです。



「照り焼き」という名前ですが
鶏肉は一度揚げてから
味付けしています。



具とスパゲティを混ぜる作業は重労働です。

