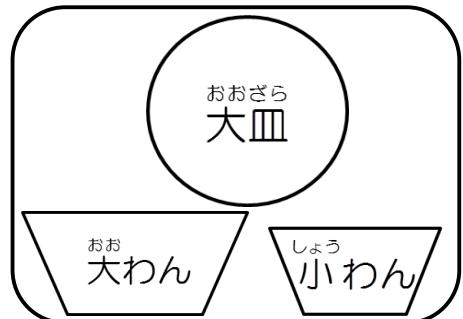


# ★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おお 大わん	山形県産はえぬき	しゃもじ
おおざら 大皿	いなだの中華風ねぎソース	トング
	チャプチエ	トング
しょう 小わん	ごま豆乳スープ	おたま

## <食器の置き方>



## ★骨に気を付けて食べましょう！

いなだは給食で初めて提供する魚です。  
いなだはぶりが小さい時の、関東での呼び名です。  
右のイラストのように、ぶりは大きさによって  
名前が変わっていきます。  
このような魚を「出世魚」といいます。

