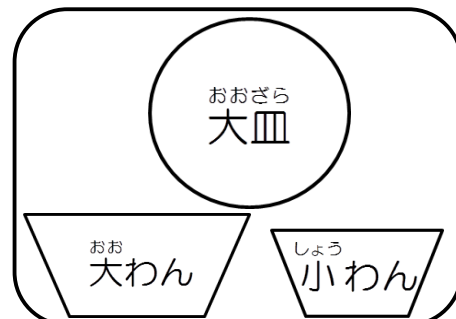


★^{しょく}食の^{まめ}豆^ち知識^{しき}～さくらの^{まな}学^やび舎～

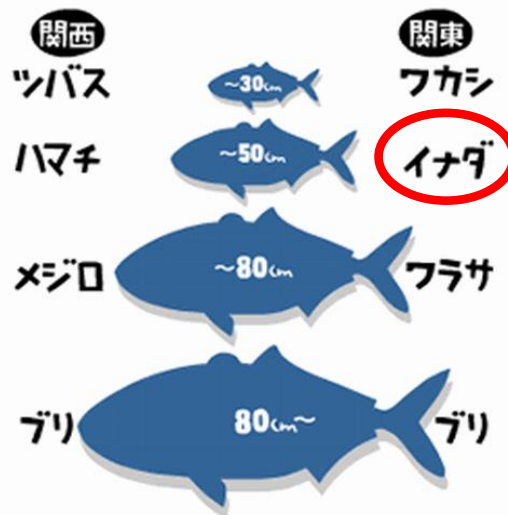
^{しょっき} 食器	^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立	^{はいぜん} 配膳 ^{きぐ} 器具
^{おお} 大 ^{わん} わん	^{やまがたけんさん} 山形県産はえぬき	しゃもじ
^{おおざう} 大皿	^{いなだのちゅうかふう} いなだの中華風ねぎソース	トンク
	チャプチェ	トンク
^{しょう} 小 ^{わん} わん	^{ごまとうにゅう} ごま豆乳スープ	おたま

<^{しょっき}食器の^お置き^{かた}方>



★^{ほね}骨^きに^つ気^たを付けて食べましょう！

いなだは^{きゅうしょく}給食で初めて^{はじ}てい^{さかな}提供する魚です。
 いなだは^{ちい}ぶりが^{とき}小さい時の、^{かんとう}関東での^よ呼び名です。
 右のイラストのように、^{おお}ぶりは^{おお}大きさによって
^{なまえ}名前が^か変わっていきます。
 このような魚を^{さかな}「^{しゅっせうお}出世魚」といいます。



給食室の様子



チャプチェにはさつまいもから作られた
 春雨を使いました。
 （普通の春雨は豆から作られたものです。）

いつもの春雨よりも
 もちもちつるつるしています。

