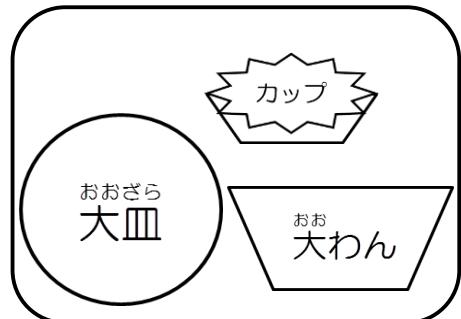


# ★食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら <b>大皿</b>	ジョロフライス	しゃもじ・スコップ
おぼんの上 <sup>うえ</sup>	ボボティ	てぶくろ <b>手袋</b>
おお <b>大わん</b>	レンズ豆の スープ	おたま

## <食器の置き方>



今日は5年生の発表「アフリカンシンフォニー」と絡めた献立です。

★**ジョロフライス**：鶏肉を使ったトマト風味のスパイシーな炊き込みごはん。  
西アフリカのガーナ共和国の料理。

★**ボボティ**：レーズンやスパイスを使ったカレー風味のミートローフ。  
ミートローフとは、ひき肉や野菜を型に入れて焼いた食べ物のこと。  
南アフリカ共和国の料理。

★**レンズ豆のスープ**：アフリカで食べられているレンズ豆を使ったスープ。



ジョロフライス



ボボティ



レンズ豆

給食室の様子



いた  
炒めて味付けした  
にく  
ひき肉をカップに入れ、  
い  
たまごをかけて焼きました。

