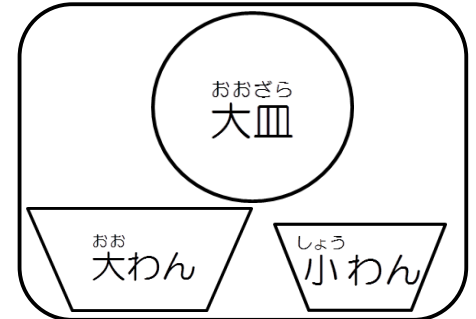


★食の豆知識～さくらの学び舎～

しよっき 食器	きょうこんだて 今日の献立	はいぜんきぐ 配膳器具
おお 大わん	はるいろ 春色ゆかりごはん	しゃもじ
おおざら 大皿	キラキラ星のあんかけたまご焼き あきやさい 秋野菜のきんぴら	てぶくろ 手袋
しょう 小わん	ゆきんこ汁	ちびたま おたま

<食器の置き方>



きょうねんせい はっぴょう にじゅうしせっき から こんだて
今日は3年生の発表「二十四節気」と絡めた献立です。

★**春色ゆかりごはん**：「春がきた」より、春をイメージして
ピンク色のゆかりを混ぜたごはん。

★**キラキラ星のあんかけたまご焼き**：「七夕」より、天の川をイメージした
星型のにんじん入りのたまご焼き。

★**秋野菜のきんぴら**：「村祭り」より、秋をイメージして、
秋が旬の野菜を使ったきんぴら。

★**ゆきんこ汁**：「スキー」より、雪をイメージした大根おろしと
あられ麩を使った汁物。

給食室の様子



にんじんの型抜き作業、がんばりました！
(山口先生も少しお手伝いしました！)



抜いた後のにんじんは、
たまご焼きの具として使っています。

