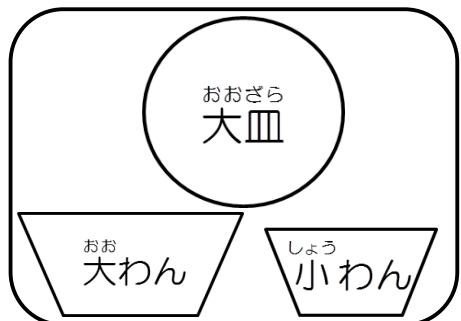


# ★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おお 大わん	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	てぶくろ 手袋
	あきやさい 秋野菜のきんぴら	ちびたま
しょう 小わん	ゆきんこ汁	おたま

## <食器の置き方>



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



かたぬさぎょう  
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！)

ぬあと  
抜いた後のにんじんは、  
たまご焼きの具として使っていきます。