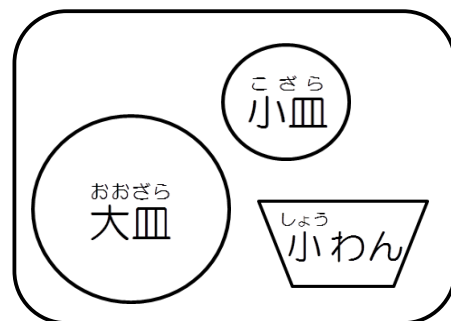


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<sup>しょっき</sup> 食器	<sup>きょう</sup> 今日の <sup>こんだて</sup> 献立	<sup>はいぜん</sup> 配膳 <sup>きぐ</sup> 器具
<sup>おおざら</sup> 大皿	<sup>ごぶ</sup> 五分づき <sup>まいい</sup> 米入りごはん ポークストロガノフ	<sup>しゃもじ</sup> しゃもじ <sup>おたま</sup> おたま
<sup>しょう</sup> 小わん	サラート・オリヴィエ	<sup>ぎざたま</sup> ぎざたま
<sup>こざら</sup> 小皿	シュトーレン <sup>ふう</sup> 風ケーキ	<sup>てぶくろ</sup> 手袋

## <<sup>しょっき</sup>食器の<sup>おきかた</sup>置き方>



今日は1年生の発表「くるみわり人形」と絡めた献立です。  
 くるみわり人形の作曲者・チャイコフスキーはロシア出身、  
 物語を作ったホフマンはドイツ出身なので、  
 ロシアとドイツの料理を作りました。

★ポークストロガノフ：ロシア料理のビーフストロガノフという  
 ハヤシライスに似た料理を豚肉でアレンジ。

★サラート・オリヴィエ：ロシアのポテトサラダ。

★シュトーレン<sup>ふう</sup>風ケーキ：物語の舞台であるドイツで、クリスマスに食べられる  
 伝統的な菓子パン。



ビーフストロガノフ



サラート・オリヴィエ



シュトーレン

## 給食室の様子

ぎゅうしょくしつ  
ようす



てっばん  
鉄板にケーキの生地を流して  
大きなケーキを作ります。



カットして  
こなざとう  
粉砂糖をふりました。

