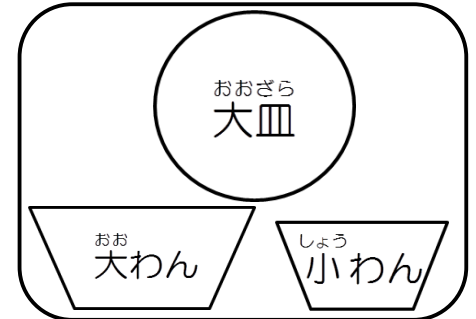


★食の豆知識～さくらの学び舎～

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	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	さわらのむぎや さわらの麦みそ焼き	トング
	こめ 米みそドレッシングサラダ	トング
しょう 小わん	なめこのあかしみそ汁 なめこの赤だしみそ汁	おたま

<食器の置き方>



★骨に気を付けて食べましょう！

今日11月24日は「和食の日」です。

一昨年はお米の食べ比べ、昨年はだし比べを行いました。

今年和食に欠かせない調味料のひとつである「みそ」に注目しました。

魚、野菜、みそ汁にはそれぞれちがうみそを使っているの、色、香り、味などに注目してよく味わって食べてください。

みそについて、詳しくは裏に載せた今月の給食だよりを見てください。

給食室の様子



みそ汁に使った
赤だしみそ（豆みそ）



魚の味付けに
使った麦みそ



サラダのドレッシングに
使った米みそ

いつもの給食のみそ汁には
このみそを使っています。



種類や熟成具合によって
「みそ」といっても
これだけ違いがあります。
(先生が家で撮った写真です。)