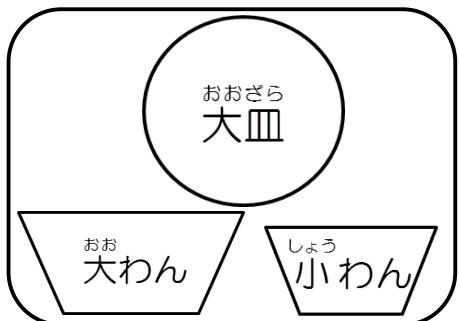


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
大わん	山形県産はえぬき	しゃもじ
大皿	さわらの麦みそ焼き	トング
	米みそドレッシングサラダ	トング
小わん	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。
今年は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で、
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



いつもの給食のみそ汁には
このみそを使っています。



「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。)