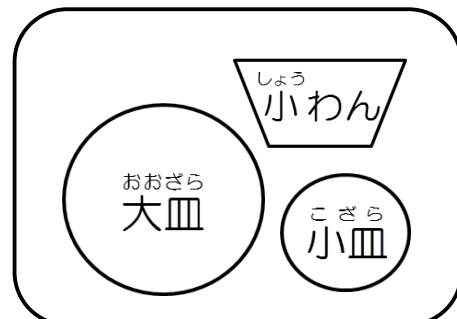


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<sup>しょっき</sup> 食器	<sup>きょうこんだて</sup> 今日の献立	<sup>はいぜんきぐ</sup> 配膳器具
<sup>おおざら</sup> 大皿	いりたまごのせごはん	しゃもじ・スコップ
	<sup>こうやとうふ</sup> 高野豆腐のふわふわそばろ	<b>おたま</b>
<sup>こざら</sup> 小皿	<sup>こまつな</sup> 小松菜のアーモンドあえ	<b>トング</b>
<sup>しょう</sup> 小わん	フルーツ <sup>しらたま</sup> 白玉	<b>おたま</b>

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



<sup>こうやとうふ</sup>高野豆腐は、<sup>とうふ</sup>豆腐を一度凍らせ、<sup>と</sup>溶かして<sup>すいぶん</sup>水分を抜き、  
さらに<sup>かんそつ</sup>乾燥させて作った<sup>た</sup>食べ物です。  
<sup>とうふ</sup>豆腐の<sup>えいよう</sup>栄養がぎゅっとつまっているのので、<sup>えいようまんてん</sup>栄養満点です。

今日は<sup>きょう</sup>高野豆腐を<sup>こうやとうふ</sup>みじん切りにして<sup>き</sup>鶏ひき肉や<sup>とり</sup>野菜と<sup>にく</sup>混ぜ、<sup>やさい</sup>そばろを<sup>ま</sup>作りました。  
<sup>こうやとうふ</sup>高野豆腐が<sup>き</sup>ぱさぱさしないように<sup>き</sup>気を付けて<sup>つく</sup>作ったので、  
<sup>く</sup>食わず<sup>きら</sup>嫌いはせずに、<sup>ひとくち</sup>一口<sup>た</sup>食べてみてください。

## 給食室の様子



<sup>き</sup>みじん切りの<sup>きかい</sup>機械です。



<sup>いちど</sup>一度に<sup>き</sup>みじん切りに<sup>りょう</sup>できる量が<sup>すく</sup>少ないので<sup>じかん</sup>時間がかかります。  
<sup>きょう</sup>今日は<sup>じかんはん</sup>1時間半くらいかかりました。

