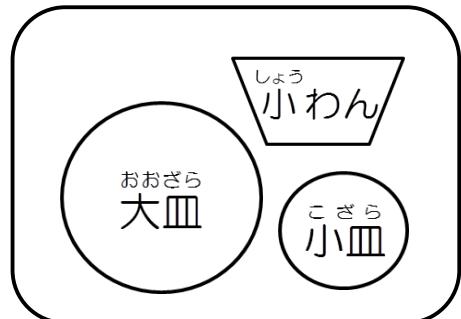


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら 大皿	いりたまごのせごはん 高野豆腐のふわふわそぼろ	しゃもじ・スコップ
こざら 小皿	小松菜のアーモンドあえ	おたま
しょう 小わん	フルーツ白玉	トング おたま

<食器の置き方>



高野豆腐は、豆腐を一度凍らせ、溶かして水分を抜き、さらに乾燥させて作った食べ物です。豆腐の栄養がぎゅっとつまっているので、栄養満点です。

今日は高野豆腐をみじん切りにして鶏ひき肉や野菜と混ぜ、そぼろを作りました。高野豆腐がぱさぱさしないように気を付けて作ったので、食わず嫌いはせずに、一口食べてみてください。



みじん切り用の
機械です。

給食室の様子



一度にみじん切りにできる量が少ないので時間がかかります。今日は1時間半くらいかかりました。

