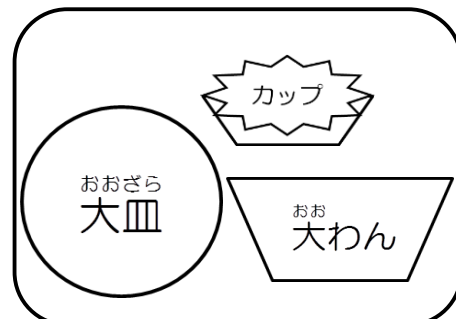


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<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>さけ</sup> 鮭と <sup>あき</sup> 秋野菜の <sup>ま</sup> 混ぜごはん	<sup>しゃもじ</sup> しゃもじ <sup>スコップ</sup> スコップ
<sup>おお</sup> 大わん	<sup>とうふ</sup> 豆腐と <sup>たま</sup> 玉ねぎのみそ汁 <sup>しる</sup>	<sup>おたま</sup> おたま
<sup>おぼんの上</sup> おぼんの上	スイートポテト	<sup>てぶくろ</sup> 手袋

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



<sup>きょう</sup>今日はさくらの<sup>まな</sup>学び舎<sup>やれんけい</sup>連携<sup>こんだて</sup>献立です。  
<sup>きょう</sup>今日の<sup>こんだて</sup>献立は、<sup>さくらがおか</sup>桜丘中学校の<sup>ほけんきゅう</sup>保健給食<sup>しょくいんかい</sup>委員会の<sup>せいと</sup>生徒が<sup>かんが</sup>考えた<sup>こんだて</sup>献立です。

テーマは「<sup>あき</sup>秋<sup>たの</sup>を楽しむ！」

<sup>あき</sup>秋が旬の<sup>しゅん</sup>鮭、<sup>さけ</sup>ごぼう、<sup>れんこん</sup>れんこん、<sup>しめじ</sup>しめじ、<sup>えのき</sup>えのき、<sup>しいたけ</sup>しいたけ、  
<sup>にんじん</sup>にんじん、<sup>さつまいも</sup>さつまいもを<sup>つか</sup>使った<sup>こんだて</sup>献立です。

<sup>しゅん</sup>旬のものと<sup>かんそう</sup>乾燥のものとの<sup>ちが</sup>違いを<sup>あじ</sup>味わうために、  
<sup>ま</sup>混ぜごはんには<sup>ほ</sup>干しいたけ、<sup>しる</sup>みそ汁には<sup>なま</sup>生のしいたけを<sup>つか</sup>使っています。  
<sup>きょう</sup>今日は3校で<sup>こう</sup>同じ<sup>おな</sup>献立を<sup>こんだて</sup>提供していますが、<sup>ていきょう</sup>小学生と<sup>しょうがくせい</sup>中学生では  
<sup>ひつよう</sup>必要な<sup>えいようりょう</sup>栄養量が<sup>ちが</sup>違うので、<sup>ちゅうがっこう</sup>中学校ではさらに<sup>サラダ</sup>サラダがつきます。

<sup>あじ</sup>味わって<sup>た</sup>食べ、<sup>あき</sup>秋の<sup>みかく</sup>味覚を<sup>たの</sup>楽しみましょう！

## 給食室の様子



<sup>む</sup>さつまいもを<sup>ぎゅうにゅう</sup>蒸して<sup>つぶし</sup>つぶし、  
<sup>さとう</sup>さとう、<sup>バター</sup>牛乳、<sup>かたち</sup>バターと<sup>ととの</sup>あわせて  
<sup>ひとつひとつ</sup>ひとつひとつ形を整えました。

