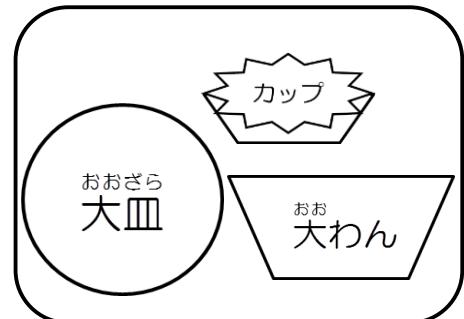


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら 大皿	鮭と秋野菜の 混ぜごはん	しゃもじ スコップ
おお 大わん	豆腐と玉ねぎのみそ汁	おたま 手袋
おぼんの上 ^{うえ}	スイートポテト	

食器の置き方



今日はさくらの学び舎連携献立です。

今日の献立は、桜丘中学校の保健給食委員会の生徒が考案した献立です。

テーマは「**秋を楽しむ！**」

秋が旬の鮭、ごぼう、れんこん、しめじ、えのき、しいたけ、にんじん、さつまいもを使った献立です。

旬のものと乾燥のものとの違いを味わうために、

混ぜごはんには干ししいたけ、みそ汁には生のしいたけを使っています。

今日は3校で同じ献立を提供していますが、小学生と中学生では必要な栄養量が違うので、中学校ではさらにサラダがつきます。

味わって食べ、秋の味覚を楽しみましょう！

さつまいもを蒸してつぶし、さとう、牛乳、バターとあわせてひとつひとつ形を整えました。

