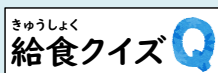
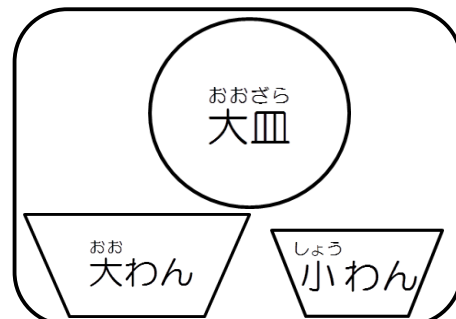


★^{しょく}食の^{まめ}豆^ち知識^{しき}～さくらの^{まな}学^やび舎～

^{しょっき} 食器	^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立	^{はいぜん} 配膳 ^{きぐ} 器具
^{おお} 大 ^{わん} わん	^あ 揚げ ^{だいす} 大豆ごはん	^{しゃもじ} しゃもじ
^{おおざら} 大皿	かれいのおろし ^す ポン酢がけ	^{トング} トング
	カリカリ ^{あぶらあ} 油揚げと ^{やさい} 野菜のごまみそあえ	^{トング} トング
^{しょう} 小 ^{わん} わん	^{よしのじる} 吉野汁	^{おたま} おたま

<^{しょっき}食器の^お置き^{かた}方>



^{ねんせい}3年生^{こくご}国語^{きゅうしょくふつかめ}コラボ給食2日目です。

今日の給食に使われている、
大豆が変身した食べ物は何でしょう？

★おろし^すポン酢^{だいこん}の大根^{よしのじる}と吉野汁のねぎは世田谷区でとれたものです！

*かれい^みは身がとてもやわらかいので、身が2つに分かれてしまっているものもあります。

給食室の様子



^す酢、^{しょうゆ}しょうゆ、^{さとう}さとう、^{れもんじる}レモン汁と
^{だいこん}大根おろしを合わせて煮込み、
おろし^すポン酢を作りました。

^{こお}凍っている^{さかな}魚を
1000枚も並べる作業は
^て手の感覚がなくなる
くらい^{さむ}寒いです。



クイズのこたえ **A**

^{あぶらあ}油揚げ、^{しょうゆ}しょうゆ、^{みそ}みそ、^{だいす}大豆