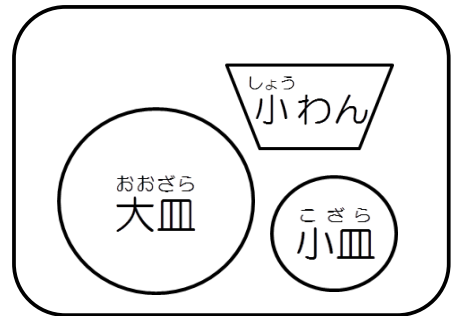


# ★食の豆知識～さくらの学び舎～

しよっき 食器	きょうこんだて 今日の献立	はいぜんきぐ 配膳器具
おおざら 大皿	ガーリック大根菜飯 <sup>だいこんなめし</sup>	しゃもじ
	せたがや大根カレー <sup>だいこん</sup>	おたま
	福神漬 <sup>ふくしんづけ</sup>	ちびたま
こざら 小皿	ブロッコリーサラダ	トンガ
しょうわん 小碗	くだもの 果物（みはや）	てぶくろ 手袋

## <食器の置き方>



きょう せたがやく でんとやさい おおくらだいこん つか  
今日は世田谷区でとれた伝統野菜・大蔵大根を使った  
せたがやそだち給食の日です。  
はつ とど きゅうしよく ひ  
葉付きで届けてもらったので、にんにくと炒めて味付けし、  
ごはん と まなめし つく  
ごはん と混ぜてガーリック菜飯を作りました。

また、サラダにも少し大根を使っています。  
おおくらだいこん にこ りょうり む しゅるい だいこん  
大蔵大根は煮込み料理に向いている種類の大根です。  
せっかくなので、煮込んだカレーの大根と  
だいこん た くら  
さっとゆでたサラダの大根を食べ比べてみてください。



かくかい よこ だいこん おも あ  
各階のサンプルケース横に大根の重さ当てクイズの  
てんじ 展示をしているので、ぜひチャレンジしてください！

## 給食室の様子



りっぱ おおくらだいこん とど  
立派な大蔵大根が100kg届きました！



かわ  
みはやは皮がむきにくいので  
スマイルカットにしています。  
しゃしん りょうて はし も ひら  
写真のように両手で端を持って開いて  
た  
パクッと食べてみてください。