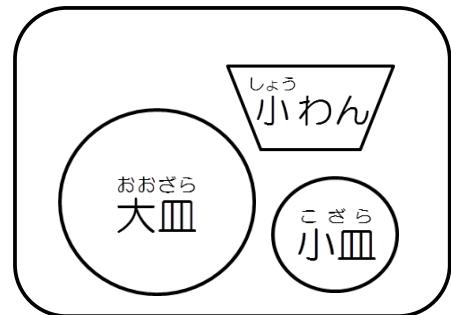


# ★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら <b>大皿</b>	ガーリック大根菜飯	しゃもじ
	せたがや大根カレー	おたま
	福神漬	ちびたま
こざら <b>小皿</b>	ブロッコリーサラダ	トング
しょう <b>小わん</b>	果物 (みはや)	手袋

## 食器の置き方



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。  
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、  
ごはんと混せ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。  
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  
さっとゆでたサラダの大根を食べ比べてみてください。



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！

かくかい よこ 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！



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 りょうで はし もち ひら  
写真のように両手で端を持って開いて  
ぱくっと食べてみてください。