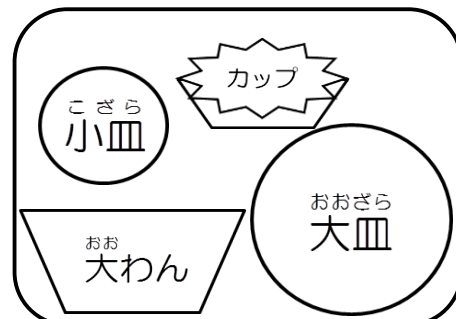


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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
^{おおざら} 大皿	うどん	トング
^{おお} 大 ^{わん} わん	わかめうどんのつゆ	おたま
^{おぼん} おぼんの ^{うえ} 上	めかじきのマヨチーズ ^や 焼き	^{てぶくろ} 手袋
^{こざら} 小皿	^{こまつな} 小松菜のからしあえ	トング

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



★^{ほね}骨に^き気を付けて^つ食べ^たましょう！

めかじきは11月～2月が旬の魚です。
くせや臭みがなく、あっさりとした味なので、
今日はチーズやマヨネーズで味付けしました。

写真のように、めかじきは角のように
突き出たあごをもっています。
とてもどう猛で、泳ぎの速さは
時速96kmとマグロよりも早く、
「海の暴れん坊」と呼ばれています。



★わかめうどんの大根とねぎは世田谷区でとれたものです！

給食室の様子



やさしい野菜、マヨネーズ、チーズを混ぜ、
下味をつけためかじきにのせて
焼きました。