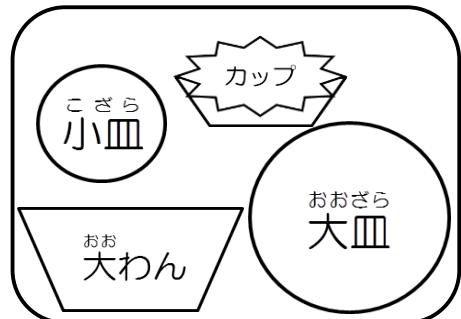


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら 大皿	うどん	トング
おお 大わん	わかめうどんのつゆ	おたま
おぼんの上 ^{うえ}	めかじきのマヨチーズ焼き	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

<食器の置き方>



★骨に気を付けて食べましょう！

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



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