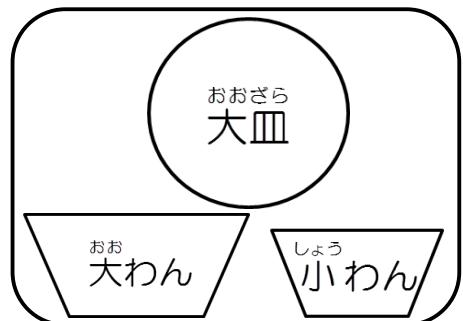


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
大わん	新潟県産こしひかり	しゃもじ
大皿	ジャンボぎょうざ	トング
	ピリ辛きゅうり	トング
小わん	豆腐の五目うま煮	おたま

<食器の置き方>



今日は大人気のジャンボぎょうざです。
今日を心待ちにしていた人も多いのではないでしょうか。

ジャンボぎょうざだけでなく、ごはん、サラダ、うま煮も
しっかり食べてください。
スプーンをつけてるので、うま煮を丂にして
ごはんと食べるのもよいと思います。

★豆腐の五目うま煮のねぎは世田谷区でとれたものです！



皮の直径は15cmです。

人気メニューなので、
おまけも含めて約1020個
作りました。



給食室の様子