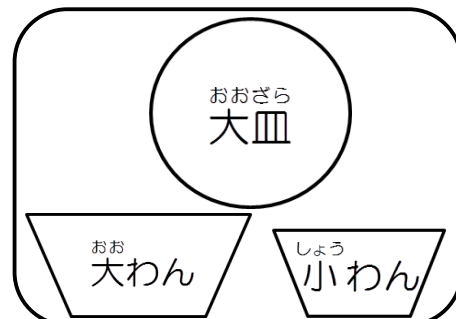


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

| ^{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} 大 ^{わん} 碗 | ^{にいがたけんさん} 新潟県産こしひかり | しゃもじ |
| ^{おおざら} 大皿 | ジャンボぎょうざ | トンク |
| | ^{から} ピリ辛きゅうり | トンク |
| ^{しょう} 小 ^{わん} 碗 | ^{とうふ} 豆腐の ^{ごもく} 五目 ^に うま煮 | おたま |

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



^{きょう}今日は^{だいにんき}大人気のジャンボぎょうざです。
^{きょう}今日を^{こころま}心待ちにしていた人も^{ひと}多いのではないのでしょうか。

ジャンボぎょうざだけでなく、ごはん、サラダ、^にうま煮も
 しっかり^た食べてください。
 スプーンをつけているので、^にうま煮を^{どんぶり}丼にして
 ごはん^たと^{おも}食べるのもよいと思います。

★^{とうふ}豆腐の^{ごもく}五目^にうま煮の^{せたがやく}ねぎは世田谷区でとれたものです！

給食室の様子



^{かわ}皮の^{ちょっけい}直径は15cmです。

^{にんき}人気メニューなので、
^{おまけ}おまけも含めて約1020個
^{つく}作りました。

