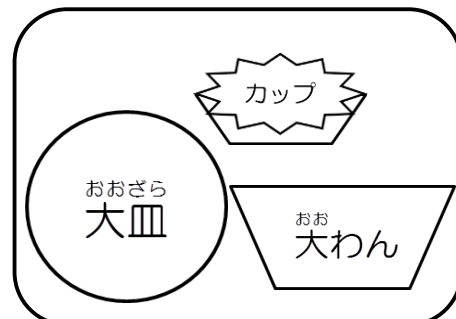


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょうこんだて} 今日の献立	^{はいぜんきぐ} 配膳器具
^{おおざら} 大皿	パエリア	しゃもじ・スコップ
^{おお} 大わん	ソパ・デ・アホ	おたま
^{うえ} おぼんの上	^{ふう} バスク風 チーズケーキ	^{てぶくろ} 手袋

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



12月12日～19日まで、スペインのマドリードで
バドミントンの世界選手権が行われます。

今日はスペインの料理を3品作りました。
詳しくは、裏に印刷した世界の料理だよりを見てください。

スープは赤くて辛そうですが、辛味は全くないので安心して食べてください。

給食室の様子



550個のたまごを
1人で30分くらいで
割りました！



にんにくを熱して香りを出し、
玉ねぎを炒めます。

スープを加えて煮込んだら
パプリカパウダーや
たまごを加えて仕上げます。

