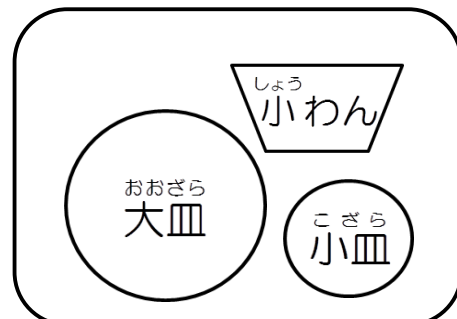


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<sup>しょっき</sup> 食器	<sup>きょう</sup> 今日の <sup>こんだて</sup> 献立	<sup>はいぜん</sup> 配膳 <sup>きぐ</sup> 器具
<sup>おおざら</sup> 大皿	<sup>ごぶ</sup> 五分づき <sup>まいい</sup> 米入りごはん	<sup>しゃもじ</sup> しゃもじ
<sup>こざら</sup> 小皿	<sup>ぶたどん</sup> 豚丼 <sup>の</sup> 具	<sup>おたま</sup> おたま
<sup>しょう</sup> 小わん	<sup>こまつな</sup> 小松菜 <sup>の</sup> 和風 <sup>わふう</sup> サラダ	<sup>トング</sup> トング
	<sup>くだもの</sup> 果物（りんご）	<sup>てぶくろ</sup> 手袋

## <<sup>しょっき</sup>食器の<sup>お</sup>置き<sup>かた</sup>方>



<sup>ぶたどん</sup>豚丼はたっぷりの<sup>ぶたにく</sup>豚肉と<sup>たま</sup>玉ねぎを  
<sup>あまから</sup>甘辛く煮たもので、<sup>ぎゅうどん</sup>牛丼を<sup>ぶたにく</sup>豚肉で  
つくったような料理です。

<sup>ほっかいどう</sup>北海道で「<sup>ぶたどん</sup>豚丼」というと、  
<sup>とかちし</sup>十勝市の<sup>ぶたどん</sup>豚丼が有名です。  
<sup>おお</sup>大きな<sup>ぶたにく</sup>豚肉がごはんの上に  
のっているのが特徴です。



<sup>きょう</sup>今日の<sup>ぶたどん</sup>豚丼もおいしいですが、<sup>ほっかいどう</sup>北海道の<sup>ぶたどん</sup>豚丼もどんな味か気になりますね。

★<sup>ぶたどん</sup>豚丼の<sup>せたがやく</sup>ねぎは世田谷区でとれたものです！

## 給食室の様子



<sup>きょう</sup>今日はたっぷり40kgの  
<sup>ぶたにく</sup>豚肉をつか  
使いました！



<sup>りょう</sup>量が多いので2つの<sup>かま</sup>釜に分けて、  
<sup>いっしょうけんめい</sup>一生懸命炒めました。