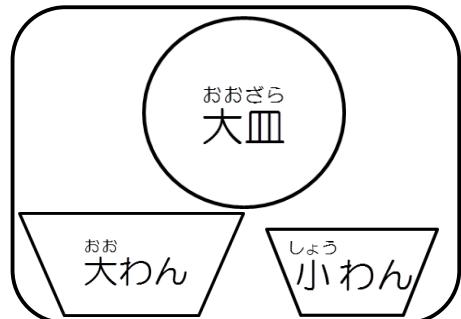


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

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	さばの生姜風味焼き 根菜とこんにゃくのきんぴら	トング ちびたま
小わん	どさんこ汁	おたま

<食器の置き方>



今月のあったか郷土料理
第2弾は北海道のどさんこ汁です。

北海道の特產品であるじゃがいも、
コーン、バターを使ったみそ汁です。
どさんこ（道産子）は北海道出身の人や
北海道の物事を表す時に使われる言葉です。

ちなみに、北海道と本州を重ねてみると
札幌と釧路は大阪と東京くらい離れており、
北海道の大きさがよくわかります。

★骨に気を付けて食べましょう！



★生姜風味焼きとどさんこ汁のねぎは世田谷区でとれたものです！

給食室の様子



豚肉やもやしはさっと下ゆでして
余計な脂やくさみをとります。
このひと手間でおいしくなります。