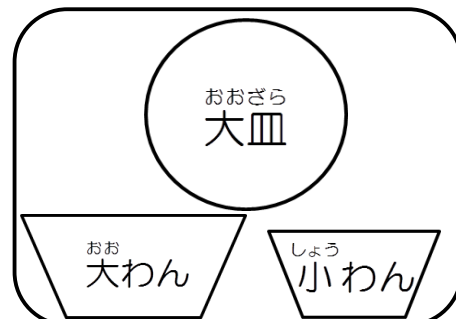


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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} 大わん	^{にいがたけんさん} 新潟県産こしひかり	しゃもじ
^{おおざう} 大皿	^{しょうがふうみや} さばの生姜風味焼き	トンク
	^{こんさい} 根菜とこんにゃくのきんぴら	ちびたま
^{しょう} 小わん	どさんこ汁	おたま

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



^{こんげつ}今月の^{きょうどりようり}あったか郷土料理
第2弾は^{ほっかいどう}北海道の^{じる}どさんこ汁です。

★^{ほね}骨に^き気を付けて^つ食べ^たましょう！

^{ほっかいどう}北海道の特産品であるじゃがいも、
コーン、バターを使った^{しる}みそ汁です。
どさんこ（道産子）は^{ほっかいどうしゅっしん}北海道出身の人や
^{ほっかいどう}北海道の物事を表す時に使われる言葉です。

ちなみに、^{ほっかいどう}北海道と^{ほんしゅう}本州を重ねてみると
^{さっぽろ}札幌と^{おおさか}釧路は^{とうきょう}大阪と^{はな}東京くらい離れており、
^{ほっかいどう}北海道の大きさがよくわかります。



★^{しょうがふうみや}生姜風味焼きと^{じる}どさんこ汁の^{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



^{ぶたにく}豚肉やもやしは^{した}さっと下ゆでして
^{よけいあぶら}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。