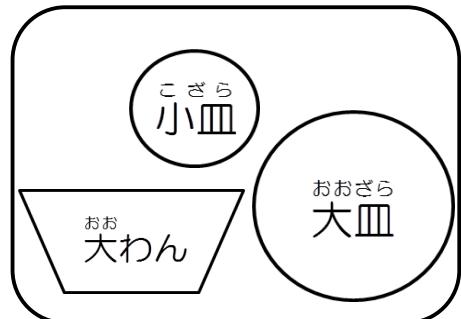


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

| 食器 | 今日の献立 | 配膳器具 |
|------------------------|------------------|-------------------|
| おおざら 大皿 | ちゅうか 中華めん | トング |
| おお 大わん | しお 塩ラーメンスープ | おたま |
| こざら 小皿 | にんじんしりしり | ちびたま |
| おぼんの上 ^{うえ} | くだもの 果物 (みかん) | てぶくろ 手袋 |

<食器の置き方>



にんじんしりしりは沖縄県の郷土料理です。スライサーで細くおろしたにんじんとたまごを炒めて塩、こしょうなどで味付けした料理です。

「しりしり」は「せん切り」という意味の沖縄言葉です。
また、スライサーを使う時の「すりすり」という音から名前がついたとも言われています。

★塩ラーメンのねぎは世田谷区でとれたものです！

給食室の様子



給食ではにんじんとたまごと一緒に炒めるのは難しいので、いりたまごを作ってから炒めたにんじんとあわせました。



焦がさずパラっとした炒りたまご作るのはスピード勝負！

