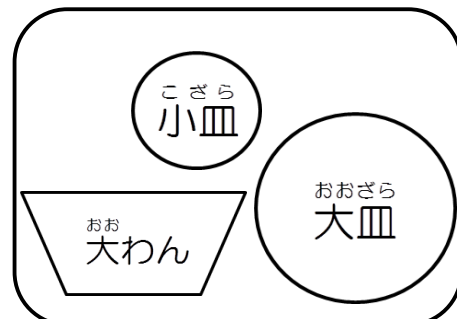


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	^{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
^{うえ} おぼんの上	^{くだもの} 果物（みかん）	^{てぶくろ} 手袋

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



にんじんしりしりは^{おきなわけん}沖縄県の^{きょうどりょうり}郷土料理です。スライサーで^{ほそ}細くおろしたにんじんとたまごを^{いた}炒めて^{しお}塩、^{あじつ}こしょうなどで^{りょうり}味付けした料理です。

「しりしり」は「せん^ぎ切り」という意味の^{いみ}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^{なまえ}名前がついたとも^い言われています。

★^{しお}塩ラーメンの^{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



^{きゅうしょく}給食ではにんじんとたまごを^{いっしょ}一緒に炒めるのは^{むずか}難しいので、
^{つく}いりたまごを作ってから
^{いた}炒めたにんじんとあわせました。



^こ焦がさず^{パラッとした}炒りたまごを作るのは
^{しょうぶ}スピード勝負！

