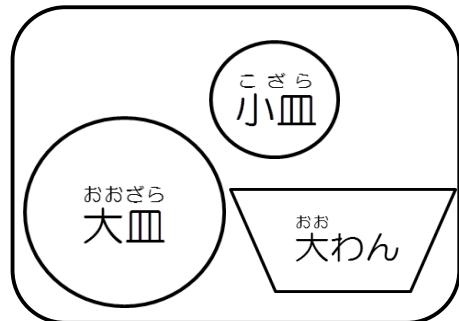


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら 大皿	こぎつねごはん	しゃもじ
	はたはたのからあげ (1-3年:1本 4-6年:2本)	トング
こざら 小皿	糸寒天のごま酢あえ	トング
おお 大わん	きりたんぽ汁	おたま

<食器の置き方>



★骨に気を付けて食べましょう！

毎月19日は食育の日です。
少し早いですが、今月の食育の日献立は
あったか郷土料理第3弾として、秋田県のきりたんぽ汁を取り入れました。

他の郷土料理や秋田県の食文化について、
くわしくは郷土料理だよりを見てください。



きりたんぽは全部で20kg、
350本届きました。

食べやすい大きさに切り、
煮崩れてしまわないように
一度焼いてから汁に入れました。



給食室の様子