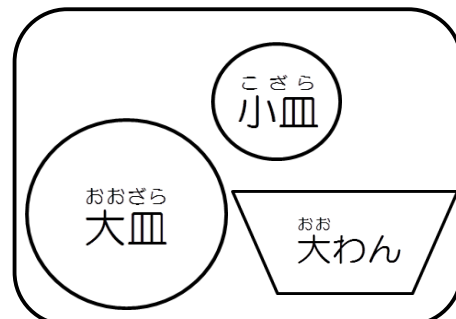


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	こぎつねごはん	しゃもじ
	はたはたのからあげ (1-3年: ^{ねん} 1本 4-6年: ^{ねん} 2本)	トング
^{こざら} 小皿	^{いとかんてん} 糸寒天のごま酢あえ	トング
^{おお} 大わん	きりたんぽ ^{じる} 汁	おたま

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



★^{ほね}骨に^き気を付けて^つ食べ^たましょう！

毎月19日は食育の日です。
 少し早いですが、^{こんげつ}今月の食育の日献立は
 あったか^{きょうどりようりだい}郷土料理第3弾として、^{あきたけん}秋田県のきりたんぽ^{じる}汁を取り入れました。

他の郷土料理や秋田県の^{しょくぶんか}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。

給食室の様子



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。

