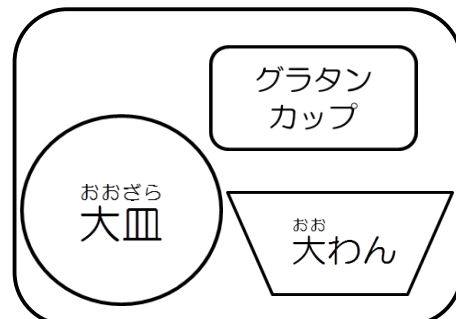


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	バターロールパン	^{てぶくろ} 手袋
^{うえ} おぼんの上	^{とうふ} 豆腐グラタン	^{てぶくろ} 手袋
^{おお} 大わん	かぶの トマトスープ	おたま

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



かぶの^{しろ}白い部分は^{ふふん}茎の一部で
^{はいしゅく}胚軸と呼ばれる部分です。
かぶは^{くき}茎も^は葉もすべて食べられます。
今日は^{きょう}茎をスープ、
^は葉をグラタンに^{つか}使っています。

今日は^{しろ}白いかぶですが、かぶには^{あか}赤いもの、
^{きいろ}黄色いもの、^{おお}大きいものなど、
さまざまな^{しゅるい}種類があります。
スーパーに行った^い時に
^{やさいう}野菜売り場をのぞいてみてください。



給食室の様子



グラタンを作るためには
多くの作業が必要で、
手のかかる料理のひとつです。

