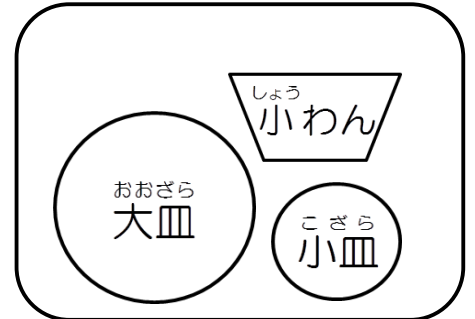


★ しょく まめちしき 食の豆知識 ~ さくらの学び舎 ~ まな や

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	さけ 鮭チャーハン	しゃもじ・スコップ
こざら 小皿	やきにく 焼肉サラダ	トング
しょう わん 小わん	おまめ お豆 かりんとう	ぎざたま

< しょっき おかた 食器の置き方 >



ほね き つ た ★ 骨に気を付けて食べましょう！

やきにく 焼肉サラダは、あまから あじつ 甘辛く味付けしたぶたにく はい 豚肉が入ったサラダです。
ぜんかいだ とき 前回出した時は、やさい にがて ひと 野菜が苦手な人からも
「これなら食べられた！」と言ってもらえました。

おまめ かりんとうはだいず 大豆とさつまいもを揚げ、あ あま あじつ りょうり 甘いみつで味付けした料理です。
まめりょうり なか 豆料理の中でも、とくにんき 人気メニューの1つです。

だれ にでも にがて 苦手なものはありますが、がんばってくふうしてつくっているので
ひとくち 一口だけでもチャレンジしてみてくださいね。

給食室の様子



ぶたにく いた 豚肉とこんにゃくを炒めて
あまから あじつ 甘辛く味付けします。



ゆでた やさい にく 野菜と肉、
ドレッシングを和えます。