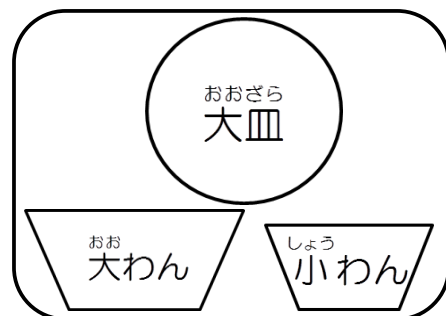


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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} 大わん	^{にいがたけんさん} 新潟県産こしひかり	しゃもじ
^{おおざら} 大皿	^{みなだのみそてや} いなだの味噌照り焼き	トング
	^{ほうれんそう ゆこう} ほうれん草の柚香あえ	トング
^{しょう} 小わん	^{かぼちゃのそぼろ煮} かぼちゃのそぼろ煮	おたま

< ^{しょっき}食器の^{かた}置き方 >

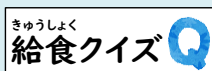


★^{ほね き つ た}骨に気を付けて食べましょう！

^{きょう とうじ}今日は冬至です。1年で1番^{ねん ばんひるま}昼間が^{みじか}短い日のことです。

冬至には^{とうじ えいようまんてん}栄養満点のかぼちゃを食べたり、
ゆずを^{う ぶろ はい}浮かべたお風呂に入ったりしてけがや病気がないように、と願います。

また、「ん」のつく^{た もの}食べ物を食べると「運がつく」とも言われています。



今日の給食に使われている「ん」のつく^{きょう きゅうしょく}食べ物は
なんでしょう？全部で4つありますよ。

★^{みそて や}味噌照り焼きの^{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



ゆずは手でしぼり、
かわ^{かわ}つ^つ皮も使いました。



かぼちゃはかたいので、
蒸してやわらかくしてから
切っています。



クイズのこたえ A

ほうれん草、こんにゃく、にんじん、かぼちゃ（^{なんきん}南瓜）