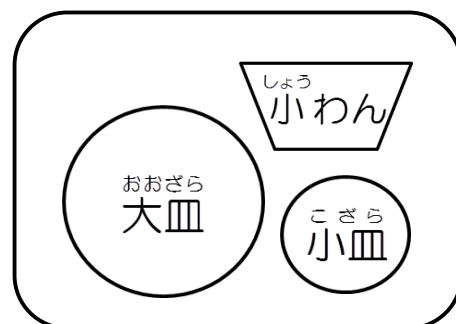


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<sup>しょっき</sup> 食器	<sup>きょう こんだて</sup> 今日の献立	<sup>はいぜん きぐ</sup> 配膳器具
<sup>おおざら</sup> 大皿	いりたまごのせごはん	しゃもじ・スコップ
	たらそばろ	おたま
<sup>こざう</sup> 小皿	<sup>あぶら あい</sup> 油揚げ入りおひたし	トング
<sup>しょう</sup> 小わん	<sup>しらたま</sup> 白玉しるこ	おたま

## <<sup>しょっき</sup>食器の<sup>おかた</sup>置き方>



<sup>きのう</sup>昨日1月11日は<sup>かがみ</sup>鏡開きといい、<sup>かみさま</sup>神様の力が<sup>やど</sup>宿った<sup>かがみ</sup>鏡もちを食べ、  
<sup>ねんかんびょうき</sup>1年間病氣やケガなく<sup>す</sup>過ごせるよう<sup>いの</sup>お祈りする日です。

<sup>きょう</sup>今日は<sup>しらたま</sup>白玉もちを使って<sup>つか</sup>おしるこを作りました。  
<sup>あさ</sup>朝から<sup>じかん</sup>時間をかけて、<sup>に</sup>あずきをコトコト煮ました。  
<sup>いっしょうけんめい</sup>一生懸命<sup>いねい</sup>丁寧に<sup>つく</sup>作ったので、<sup>にがて</sup>あずきが苦手な人も<sup>ひと</sup>一口<sup>ひとくち</sup>食べてみてください。

## 給食室の様子



<sup>かんそう</sup>あずきは乾燥した状態で届くので、  
<sup>あさ</sup>朝6:30頃から<sup>みず</sup>水に<sup>つ</sup>漬けて<sup>した</sup>下ゆでしました。



<sup>した</sup>下ゆでした時の<sup>とき</sup>お湯を<sup>ゆ</sup>捨て、  
<sup>あたら</sup>新しく<sup>みず</sup>水と<sup>さとう</sup>砂糖を加えて<sup>に</sup>煮詰めます。



<sup>こ</sup>焦げないように、  
<sup>あずき</sup>あずきが<sup>わ</sup>割れないように  
<sup>よわ</sup>弱火で<sup>に</sup>やさしく煮ました。