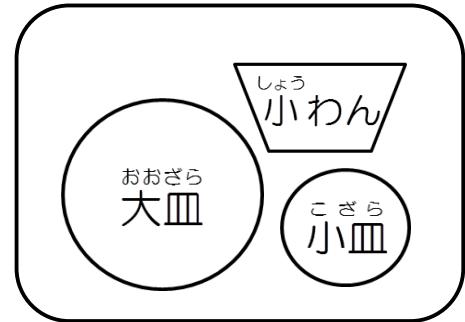


# ★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおさら <b>大皿</b>	ちゅうか 中華めん	トング
	ま婆豆腐	おたま
こざら <b>小皿</b>	じゃこサラダ	トング
しょう <b>小わん</b>	くだもの 果物 (はるか)	てぶくろ 手袋

<食器の置き方>



はるかは、皮が黄色いので酸っぱそうに見えますが、酸味は少なく、さわやかな香りと甘さが特徴です。

12月に出したみはやと同じように、スマイルカットにしているので、両手で端を持って広げ、パクっと食べてください。種が多いので気を付けましょう。



★サラダの大根は世田谷区でとれたものです！

ボコッとした  
リングが特徴です！



じゃこは生臭くならないように  
オーブンでしっかり加熱しました。



給食室の様子