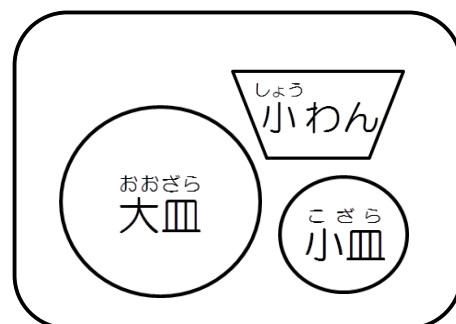


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	^{ちゅうか} 中華めん	トング
	^{まーぼーどうふ} 麻婆豆腐	おたま
^{こざら} 小皿	じゃこサラダ	トング
^{しょう} 小わん	^{くだもの} 果物（はるか）	^{てぶくろ} 手袋

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



はるかは、皮が^{かわ}黄色いので^{きいろ}酸っぱそうに見えますが、
酸味は^{さんみ}少なく、さわやかな^{すく}香りと^{かお}甘さが^{あま}特徴です。

12月に^{がつ}出した^だみは^{おな}やと同じように、
スマイルカットにしているの、
^{りょうて}両手で^{はし}端を持って^も広げ、^{ひろ}パクッと^た食べてください。
^{たね}種が多いので^{おお}気を^き付け^つましょう。



ボコッと^{とくちよう}した
リングが特徴です！

★^{だいこん}サラダの^{せた}大根は^{がやく}世田谷区でとれたものです！

給食室の様子



じゃこは^{なまぐさ}生臭くならないように
オーブンで^{かねつ}しっかり加熱しました。



や
焼きそばのめんも
オーブンで^や焼いています。
きょう
今日は^{だいかつやく}オーブン大活躍です。

