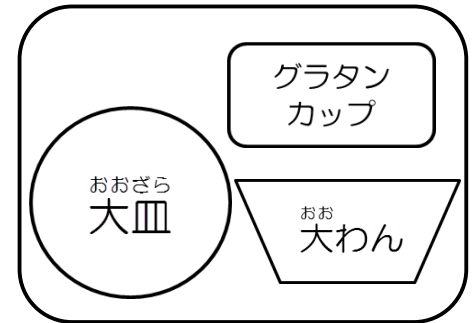


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立	^{はいぜん} 配膳 ^{きぐ} 器具
^{おおざら} 大皿	ぶどうパン	^{てぶくろ} 手袋
^{おぼん} おぼんの上 ^{うえ}	ポテト ^{とうにゅう} 豆乳グラタン	^{てぶくろ} 手袋
^{おお} 大 ^{わん} わん	^{やさい} 野菜たっぷり コンソメスープ	おたま

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



^{とうにゅう}豆乳は、ゆでてすりつぶした大豆を水と煮てしぼったもので、
^{とうにゅう}豆乳ににがりを加えてかためると、豆腐が出来上がります。

^{きゅうしょく}給食ではスープに使った時よりも、シチューやグラタンに
使った時の方がたくさん食べてくれていました。

同じ食材でもいろいろ工夫をしているので、見た目や名前を決めつけずに、
なんでも一口は食べるようにしてもらえると嬉しいです。

給食室の様子

きゅうしょくしつ
ようす



きょう ぜんぶ しゅるい
今日は全部で9種類、
ごうけいやく
合計約190kgの
やさい つか
野菜を使っています。
あら かわ き
洗う、皮をむく、切るという
したしより さぎょう たいへん
下処理の作業が大変でした。

