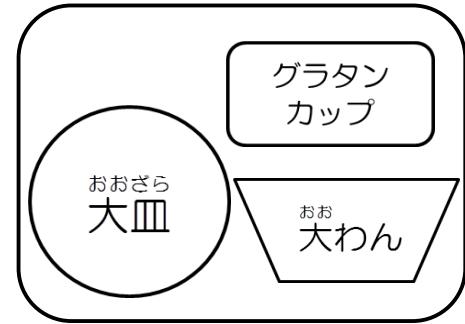


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

しょっき 食器	きょう 今日の献立	はいぜん ぐ 配膳器具
おおざら 大皿	ぶどうパン	てぶくろ 手袋
おぼんの上 うえ	ポテト豆乳グラタン	てぶくろ 手袋
おお 大わん	野菜たっぷり コンソメスープ	おたま

<食器の置き方>



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、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。

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、見た目や名前で決めつけずに、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。



今日は全部で9種類、
合計約190kgの
野菜を使っています。
洗う、皮をむく、切るという
下処理の作業が大変でした。

