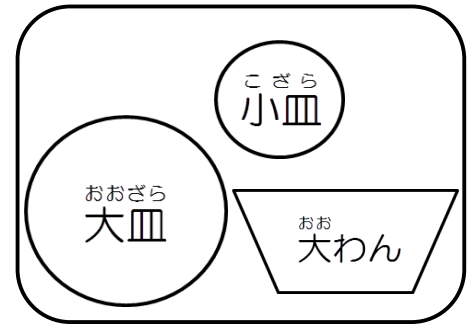


# ★ しょく まめちしき 食の豆知識 ~ さくらの学び舎 ~ まな や

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	キムチ チャーハン	しゃもじ スコップ
おお 大わん	たいびーえん 太平燕	おたま・ぎざたま
こざら 小皿	だいがく 大学いも	トング

## < しょっきのおかた 食器の置き方 >



こんげつ 今月のあったか郷土料理は、きょうどりょうり熊本県のくまもとけん太平燕たいびーえんです。  
 えびやいかなどのかいせん海鮮とぶたにく豚肉、やさい野菜が入った  
 臭くだくさんのはるさめ春雨スープにあ揚げたたまごを  
 トッピングするのが特徴です。  
きゅうしょく給食で揚げたまごを作るのはむずか難しいので、  
 かわりにうずらうずらのたまごでつく作りました。



## 給食室の様子



9:30頃ころから  
 1時間半じかんはんちか近くかけて  
 65kgのさつまいもを  
 ひとりあ1人で揚げました。