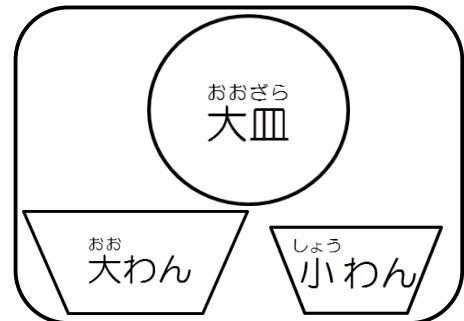


# ★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おお 大わん	新潟県産こしひかり	しゃもじ
おおざら 大皿	ぶりの照り焼き	トング
	白菜のゆずみそあえ	トング
しょう 小わん	冬野菜のポカポカスープ	おたま

## ＜食器の置き方＞



## ★骨に気を付けて食べましょう！

今日は第6回目のさくらの学び舎連携献立です。  
今回は桜丘小学校の給食委員会のみなさんが考えてくれた献立です。  
笠原小、桜丘中でも今日同じ給食が提供されています。

献立のテーマは「旬の食材を食べて体を温めよう」です。  
冬が旬のぶり、白菜、ほうれん草、ゆず、大根、れんこん、ねぎを使っています。  
スープには、体を温める働きがあるしょうがのしづくを加えました。

体を内側から温めて、冬を元気に過ごしましょう！



給食室の様子

今日はお刺身として食べられるくらい  
新鮮でおいしい生ぶりを届けてもらいました！  
一切れ312円もする超高級品です！！  
全員分で約25万円もしました！！！  
みんなしっかり食べてね！！！