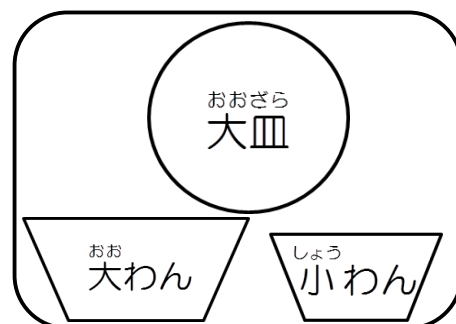


★食の豆知識～さくらの学び舎～

しよっき 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 大わん	ごはん	しゃもじ
おおざら 大皿	さけしおや 鮭の塩焼き	トング
	あおなそくせきづけ 青菜の即席漬	トング
しょう 小わん	うずらとあつあ うずらと厚揚げのうま煮	おたま

<食器の置き方>



ほね き つ た
★骨に気を付けて食べましょう！

がつ 1月24～30日は全国学校給食週間です。給食についてよく知り、
きょうみ 興味をもってもらうためにいろいろな取組を行う期間です。

ことし 今年は「タイムスリップ給食」と題して
きょうしよく うつ か さいげん
給食の移り変わりを再現します。

きょう 1889年に日本で初めて出された給食です。
メニューは「おにぎり、塩さけ、漬物」でした。
それだけでは栄養が足りないので、今日は煮物を合わせています。



給食室の様子



にもの くす
煮物は崩れないように
ていねい ま
丁寧にやさしく混ぜました。

さかな や
魚もおいしく焼けるように
オープンとにらめっこして
おんど や しかん ちょうせつ
温度や焼き時間を調節しました。

