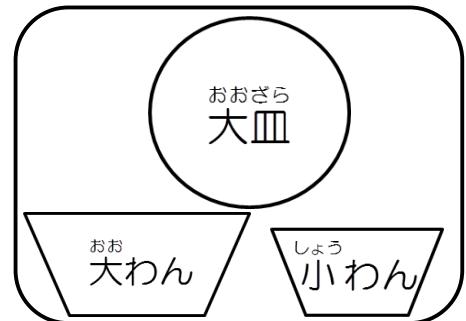


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおわん 大わん	ごはん	しゃもじ
おおざら 大皿	さけの塩焼き	トング
	青菜の即席漬	トング
しょうわん 小わん	うずらと厚揚げのうま煮	おたま

<食器の置き方>



★骨に気を付けて食べましょう！

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、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。

今年は「タイムスリップ給食」と題して給食の移り変わりを再現します。

今日は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。



煮物は崩れないように丁寧にやさしく混ぜました。

魚もおいしく焼けるようにオーブンとにらめっこして温度や焼き時間を調節しました。

