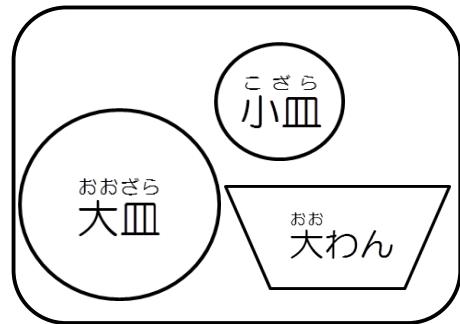


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら 大皿	あげパン（さとう）	てぶくろ 手袋
おお 大わん	白菜と 肉団子のスープ	おたま
こさら 小皿	ごぼう入りサラダ	トング

＜食器の置き方＞



今日は昭和30年代（約60年前）の給食を再現しました。

この頃の給食は、アメリカから届いた小麦粉を使って作ったパンが主食で、ごはんはほとんど出ませんでした。

人気のあげパンが生まれたのは、休んだ子の家に給食のパンを届ける時に、時間が経ってもおいしく食べられるように、という調理員さんの思いがきっかけだったそうです。

今も昔も調理員さんたちはみなさんを一番に考えて給食を作っています。感謝の気持ちを忘れずに食べましょう。



肉団子は全員に必ず行き渡るようにできるだけ小さく丸めました。

5人で1時間半くらいかけて3000個以上作りました。

