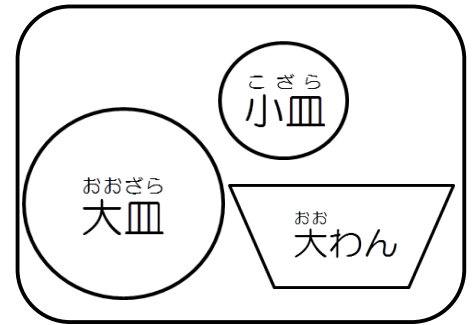


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<sup>しょっき</sup> 食器	<sup>きょうこんだて</sup> 今日の献立	<sup>はいぜんきぐ</sup> 配膳器具
<sup>おおざら</sup> 大皿	あげパン（さとう）	<sup>てぶくろ</sup> 手袋
<sup>おお</sup> 大わん	<sup>はくさい</sup> 白菜と <sup>にくだんご</sup> 肉団子のスープ	おたま
<sup>こざら</sup> 小皿	ごぼう <sup>い</sup> 入りサラダ	トング

## <<sup>しょっき</sup>食器の<sup>おかた</sup>置き方>



きょう<sup>しょうわ</sup>今日は昭和30年代（約60年前）の<sup>きゅうしょく</sup>給食を再現しました。

この頃の<sup>きゅうしょく</sup>給食は、アメリカから届いた小麦粉を使って  
つくったパンが主食で、ごはんはほとんど出ませんでした。

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

いま<sup>むかし</sup>今も昔も調理員さんたちはみなさんのことを一番に考えて給食を作っています。  
<sup>かんしゅ</sup>感謝の気持ちを<sup>きも</sup>忘れずに<sup>わす</sup>食べましょう。

## 給食室の様子

きゅうしょくしつ  
ようす



<sup>にくだんご</sup>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。  
<sup>にん</sup>5人で1時間半くらいかけて  
<sup>こいじょうつく</sup>3000個以上作りました。

