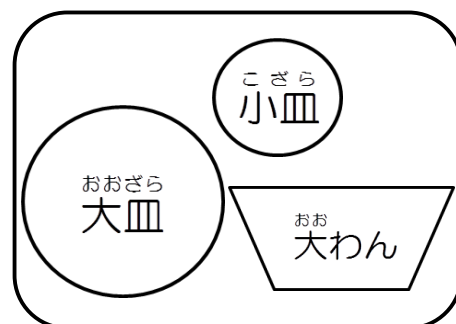


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょうこんだて} 今日の献立	^{はいぜんきぐ} 配膳器具
^{おおざら} 大皿	ソフトめん	^{てぶくろ} 手袋
	^{くだもの} 果物（ ^{くらだ} 蔵出しみかん）	^{てぶくろ} 手袋
^{おお} 大わん	ミートソース	おたま
^{こざら} 小皿	さつまいも入りサラダ	トング

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



^{きょうしょうわねんだい}今日は昭和40年代（約50年前）の^{きゅうしょくさいげん}給食を再現しました。

この頃^{ころ}からパン以外^{いがい}にも、細^{ほそ}いうどんのような、袋^{ふくろ}に入^{はい}った「ソフトめん」が出るようになりました。

ソフトめんを一気^{いっき}にお椀^{わん}に入^いれるとあふれてしま^たって食べづらいので、写真^{しゃしん}のようにフォーク^{つか}を使って4つ^でくらいに分^わけ、少し^{すこ}ずつ食^たべると上手^{じょうず}に食^たべられますよ。



給食室の様子^{きゅうじょくしつようす}

ミートソースは玉ねぎ^{たまねぎ}の甘み^{あま}をしっかり引き出すために^{ひだ}朝8時頃からじっくり炒めました。



トマト^{さんみ}の酸味^とを飛ばすために^{しんちか}2時間近く煮込みました。

