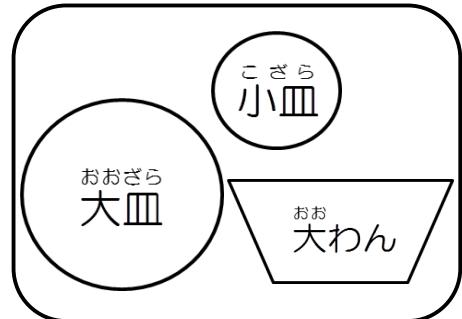


# ★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら 大皿	ソフトめん 果物（蔵出しみかん）	てぶくろ 手袋
おお 大わん	ミートソース	てぶくろ 手袋
こざら 小皿	さつまいも入りサラダ	おたま トング

<食器の置き方>



今日は昭和40年代（約50年前）の給食を再現しました。

この頃からパン以外にも、細いudonのような、袋に入った「ソフトめん」が出るようになりました。

ソフトめんを一気にお椀に入れるとあふれてしまって食べづらいので、写真のようにフォークを使って4つくらいに分け、少しづつ食べると上手に食べられますよ。



ミートソースは玉ねぎの甘みをしっかり引き出すために朝8時頃からじっくり炒めました。



トマトの酸味を飛ばすために2時間近く煮込みました。



給食室の様子

