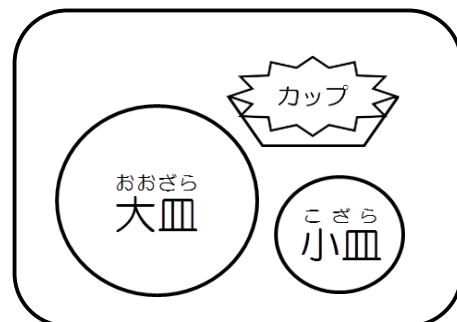


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	^{ごぶ} 五分づき米入りごはん	しゃもじ
	カレー	おたま
	^{ふくじんづけ} 福神漬	ちびたま
^{こざら} 小皿	^{わふう} 和風ツナサラダ	トング
^{おぼんの上} おぼんの上	アップルクランブル	^{てぶくろ} 手袋

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



今日は昭和51年以降の給食です。昭和51年、今から約45年前になってようやく給食にごはんが出されるようになりました。

今ではパン、めん、ごはん、和食、洋食、中華など、いろいろな給食が出ます。
 当たり前のように感じるかもしれませんが、
 多くの人の支えがあって、今の給食を提供することができています。

今週のタイムスリップ給食で給食について知ることができたでしょうか。
 これからも感謝を忘れずに給食を食べてくださいね。

給食室の様子



りんごを砂糖で煮ています。



小麦粉とバター、砂糖を混ぜてクッキー生地を作ります。

煮たりんごをカップに入れ、クッキー生地をのせてオーブンで焼きます。

