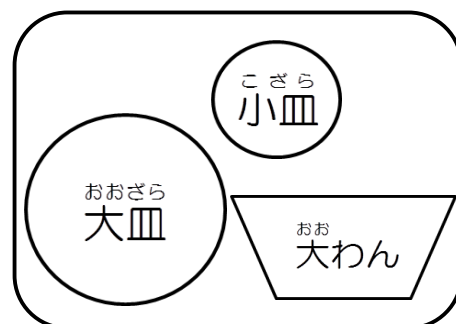


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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} しゃもじ
	^{やきにく} ^{どん} 焼肉丼の具	^{おたま} おたま
^{おお} 大わん	^{やさい} 野菜とたまごのスープ	^{おたま} おたま
^{こざら} 小皿	^{くだもの} 果物（クレメンティン）	^{てぶくろ} 手袋

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



クレメンティンはスペイン生まれのオレンジです。

まだ^{あたら}新しい^{しゅるい}種類のオレンジで、^{にほん}日本での^{さいばい}栽培は^{むすか}難しく、
^{さがけん}佐賀県の^{すうけん}数軒の^{のうか}農家でしか^{つく}作られていません。

^{こうきゅう}高級で^{きちょう}貴重な^{しゅん}旬の^{あじ}味です。よく^{あじ}味わって^た食べましょう。

給食室の様子



^{きょう}今日はピーマンを12kg使いました。
こんなにたくさんありました。



「ピーマンが^{にがて}苦手な人にも
^たおいしく^{おも}食べてもらいたいな。」
と^こ思いを込めながら^き切りました。

^{にがみ}苦味や^{くさ}臭みをやわらげるために、
^{いちど}一度さっと^{いた}ゆでてから炒めました。