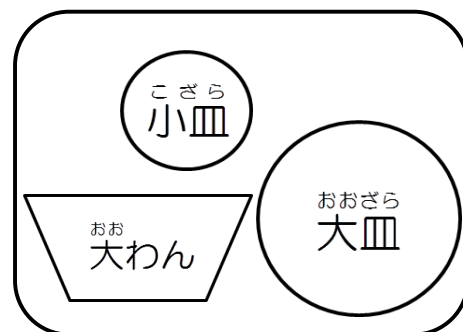


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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} 大わん	^{むぎ} 麦ごはん ひじきとじゃこのふりかけ	^{しゃもじ} しゃもじ ^{ちびたま} ちびたま
^{おおざら} 大皿	^{かんこくふうにく} 韓国風肉じゃが	^{おたま} おたま
^{こざう} 小皿	パリパリれんこんサラダ	^{トング} トング

<^{しょっき}食器の^お置き方>



^{きゅうしょく}給食では、ふりかけも^{てつく}手作りです。
今日はひじき、じゃこ、ごま、^{こな}粉かつおを^{こう}香ばしく^い煎り、
さとうやしょうゆで^{あじつ}味付けしました。

ひじきには^{けつえき}血液の材料になる^{ざいりょう}鉄分、
じゃこには^{ほね}骨や^は歯の材料になる^{ざいりょう}カルシウムがたくさん^{ふく}含まれています。

しっかり^た食べて、^{じょうぶ}丈夫な^{からだ}体をつくりましょう！

給食室の様子

れんこんはでんぷんをまぶして
^{あぶら}油で揚げています。
カラッとさせるために
に^ど二度揚げしました。



^{あぶら}油から時々^{ときどき}あげて^{くうき}空気に^ふ触れさせるのが
カラッと^あ揚げるためのコツです。