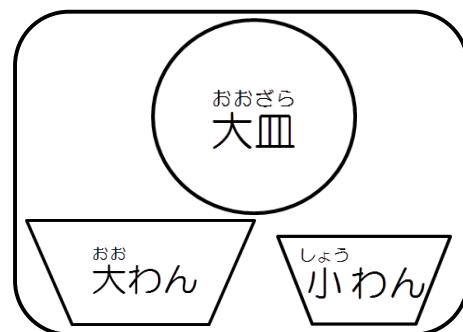


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	さつまいも ^{とり} 鶏そぼろごはん	しゃもじ
^{おおざら} 大皿	ししゃもの ^{なんばんづ} 南蛮漬け	トング
	シャキシャキ ^{やさい} 野菜	トング
^{しょう} 小わん	お ^ふ 麩とえのきのみ ^{しる} みそ汁	おたま

<^{しょっき}食器の^お置き方>



★^{ほね}骨に^き気を付けて^つ食べ^たましょう！

さつまいもは^{あき}秋にとれる^た食べ物^{もの}です。
しかし、とれてから2～3ヶ月^{げつ}くらい^{ほそん}保存^{すいぶん}することで^ぬ水分^ぬが^ぬ抜け、
^{あま}甘みがぎゅっと^こ濃くなり、よりおいしいさつまいもになります。

今日はそんなさつまいもを使って、^ま混ぜごはん^{つく}を作りました。
お米^{こめ}を炊く^た時にさつまいも^{とき}を加えて^{くわ}じっくり^{かねつ}加熱したので、
さらに^{あま}甘くなっている^{おも}と思います。旬^{しゅん}の味^{あじ}を^{あじ}しっかり^{あじ}味わってください。

給食室の様子



^{とり}鶏^{にく}ひき肉^{あまから}を甘辛く^{あじつ}味付けして
そぼろ^{つく}を作りました。



さつまいもごはん^とと
そぼろ^をを^しっかり
混ぜ^まました。

