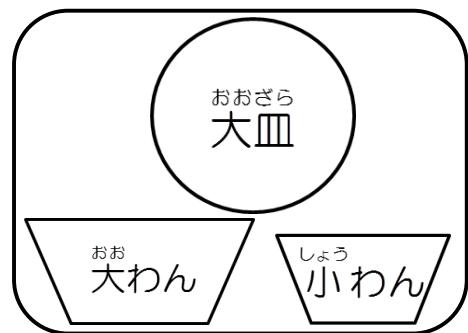


★食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
大わん	さつまいも鶏そぼろごはん	しゃもじ
大皿	ししゃもの南蛮漬け	トング
	シャキシャキ野菜	トング
小わん	お麸とえのきのみそ汁	おたま

<食器の置き方>



★骨に気を付けて食べましょう！

さつまいもは秋にとれる食べ物です。
しかし、とれてから2~3ヶ月くらい保存することで水分が抜け、
甘みがぎゅっと濃くなり、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、混ぜごはんを作りました。
お米を炊く時にさつまいもを加えてじっくり加熱したので、
さらに甘くなっていると思います。匂の味をしっかり味わってください。



鶏ひき肉を甘辛く味付けして
そぼろを作りました。



さつまいもごはんと
そぼろをしっかり
混ぜました。

