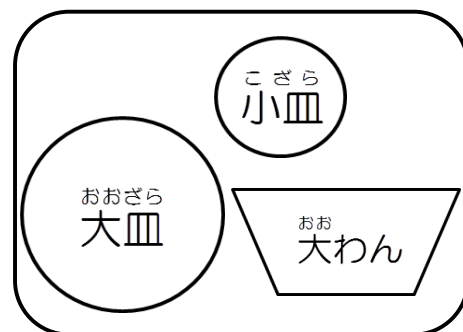


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<sup>しょっき</sup> 食器	<sup>きょうこんだて</sup> 今日の献立	<sup>はいぜんきぐ</sup> 配膳器具
<sup>おおざら</sup> 大皿	<sup>ちゅうか</sup> 中華めん	トング
	<sup>にく</sup> 肉みそ	おたま
	<sup>やさい</sup> ボイル野菜	トング
<sup>おお</sup> 大わん	サンラータン	おたま
<sup>こざら</sup> 小皿	<sup>くだもの</sup> 果物（ <sup>あまくさ</sup> 天草オレンジ）	<sup>てぶくろ</sup> 手袋

## <<sup>しょっき</sup>食器の<sup>おかた</sup>置き方>



がつよっか～はつかあいだちゅうごくベきんとうきおこな  
2月4日～20日の間、中国の北京で冬季オリンピックが行われます。  
きょう今日はオリンピックに合わせて中国・北京の料理を作りました。

くわ詳しくは世界の料理だよりを見てください。

きょう今日はお片付け選手権の対象日とお知らせしていましたが、  
**14日(月)に変更**します。

## 給食室の様子



<sup>あまくさ</sup>天草オレンジは果汁がたっぷりで  
<sup>かにく</sup>果肉がやわらかく、とろけるような  
<sup>しょっかん</sup>食感が魅力の果物です。



<sup>かわ</sup>皮がむきづらいので  
スマイルカットにしています。  
ぱくっとかぶりついて食べてください。

