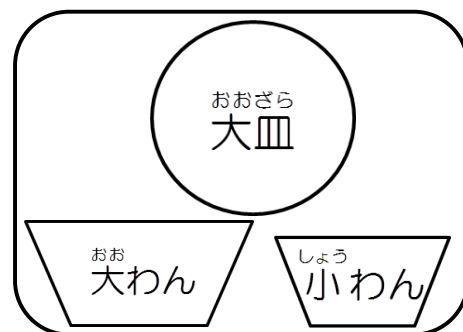


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

| ^{しょっき} 食器 | ^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立 | ^{はいぜんきぐ} 配膳器具 |
|----------------------------------|---------------------------------------|------------------------|
| ^{おお} 大 ^{わん} 碗 | ^{にいがたけんさん} 新潟県産こしひかり | しゃもじ |
| ^{おおざら} 大皿 | ^{さけ} 鮭の ^{なんぶや} 南部焼き | トング |
| | ^{ほうれんそう} ほうれん草のおかかあえ | トング |
| ^{しょう} 小 ^{わん} 碗 | ^{にくどうふ} 肉豆腐 | おたま |

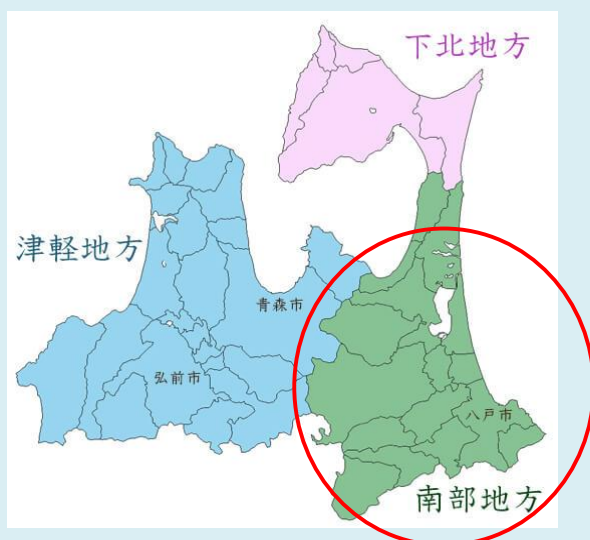
< ^{しょっき}食器の^{おかた}置き方 >



★^{ほね}骨に^き気を^つ付けて^た食べましょう！

^{なんぶや}南部焼きとは、ごまをつけて
^や焼いた^{りょうり}料理のことです。

^{あおもりけん}青森県と^{いわてけん}岩手県にまたがる^{なんぶちほう}南部地方では
^{めいさんひん}ごまが名産品となっているため、
ごまを使^{つか}った^{りょうり}料理に「南部〇〇」と
^{なまえ}名前がつくことがあります。



給食室の様子



^{きゅうしょく}給食のおかかあえの^{あじ}味付けは
かつお節と^{ぶし}塩^{しお}だけです。
^{あじ}味に^まムが^{どく}できないように^{たいへん}混ぜ^{りょうり}るのが
特に^{りょうり}大変な料理です。

