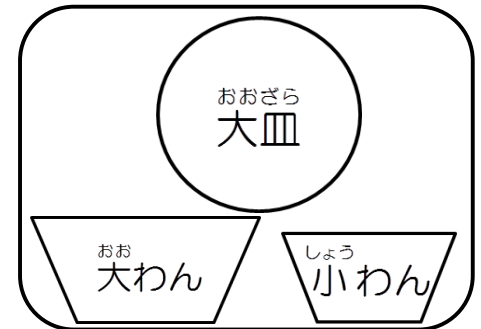


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<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</sup> 大わん	<sup>ちゅうか</sup> 中華おこわ	しゃもじ
<sup>おおざら</sup> 大皿	ツナとポテトのパリッとあげ	トング
	<sup>らーばーつあい</sup> 辣白菜	トング
<sup>しょう</sup> 小わん	にらともやしの <sup>ちゅうか</sup> 中華スープ	おたま

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



ラーパーツアイは<sup>はくさい</sup>白菜の<sup>ちゅうかふうあます</sup>中華風甘酢あえです。  
<sup>あます</sup>甘酸っぱさの中に、<sup>なか</sup>ほんのりしょうがと  
 ピリッととうがらしをきかせた<sup>りょうり</sup>料理です。

<sup>きょう</sup>今日はみんながおいしく<sup>た</sup>食べられるように  
 とוגらしの<sup>りょう</sup>量は<sup>すく</sup>少なくしてあるので、  
<sup>からもの</sup>辛い物が<sup>にがて</sup>苦手な人も<sup>ひと</sup>安心して<sup>あんしん</sup>食べてください。



<sup>なかみ</sup>パリッとあげの中身はじゃがいも、  
 チーズ、ツナ、マヨネーズです。  
<sup>おなかわ</sup>ジャンボぎょうざと同じ皮で  
<sup>つつ</sup>包んでいます。



給食室の様子  
<sup>きゅうしょくじつ</sup>  
<sup>ようす</sup>