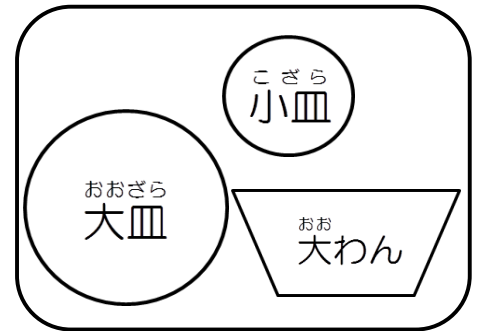


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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
^{おおざら} 大皿	いちごジャムサンド（2 ^{きれ} 切）	^{てぶくろ} 手袋
^{おお} 大 ^{わん} わん	クラムチャウダー	^{おたま} おたま
^{こざら} 小皿	イタリアン ドレッシングサラダ	^{トング} トング

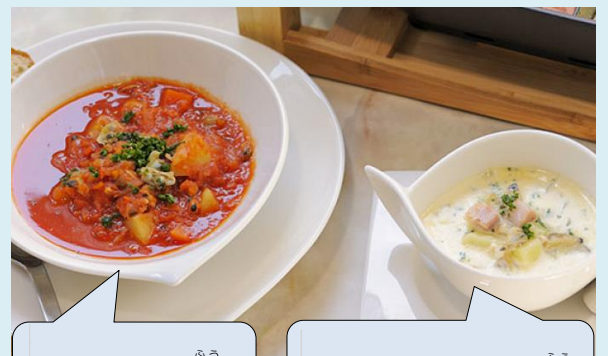
<^{しょっき}食器の^{かた}置き方>



クラムチャウダーはアメリカ生まれの料理です。
「クラム」は「二枚貝」^{にまいがい}、「チャウダー」は
「大鍋、煮込み」^{おおなべ にこ いみ}という意味です。

クラムチャウダーには、牛乳ベースの白い
「ニューイングランドクラムチャウダー」と
トマトベースの赤い

「マンハッタクラムチャウダー」の2種類があります。
今日はあさりを使った牛乳ベースのニューイングランド風です。



マンハッタン風

ニューイングランド風

久しぶりに全クラスそろったので、今日をお片付け選手権の対象日にします。

★今日はお片付け選手権の対象日です！

給食室の様子



きょうはし
今日も端まで
塗っています！
みみ
耳もおいしく
た
食べてね！

