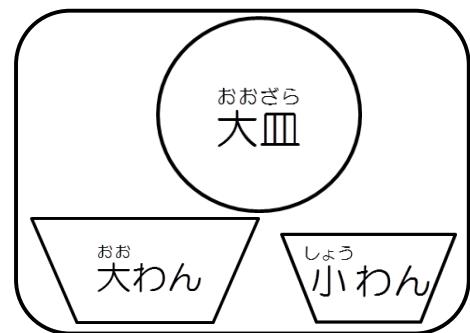


# ★食の豆知識～さくらの学び舎～

しょっき 食器	きょう 今日の献立	はいせん きぐ 配膳器具
おお 大わん	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	ぎんだらの西京焼き	トング
	やさいの梅のりあえ	トング
しょう 小わん	とりにく 鶏肉とさといものうま煮	おたま

## ＜食器の置き方＞



## ★骨に気を付けて食べましょう！

1月にぶりを出した時、とても新鮮で高級なものだと伝えましたね。

今日の銀だらも、とても高級でおいしい魚です。

もちろん安い魚がおいしくないわけではありませんよ。

肉と比べて魚の方が苦手だという人が多いので、苦手を克服してもらうために  
おいしい魚をたくさん給食に取り入れるなど、  
特に魚にはこだわって給食を作っています。  
苦手な人も一口食べてみてくださいね。



さいきょうみそ さけ さとう  
西京味噌、酒、砂糖、  
うすくちしょうゆに  
漬けました。

銀だらは給食で初めて使う魚です。

しろみ 白身のあっさりした味ですが、  
あぶら 脂がのっていてやわらかく、  
とってもおいしいですよ。

