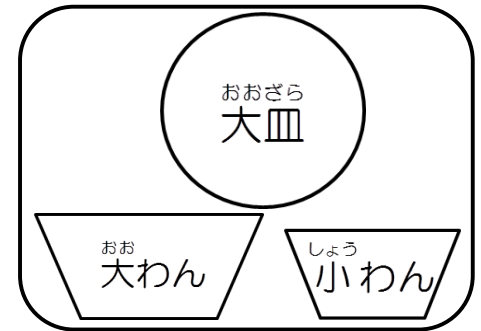


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょうこんだて} 今日の献立	^{はいぜんきぐ} 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} しゃもじ
^{おおざら} 大皿	^{ぎんさいきょうや} 銀だらの西京焼き	^{トング} トング
	^{やさいうめ} 野菜の梅のりあえ	^{トング} 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} おたま

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



★^{ほね}骨に^き気を付けて^つ食べ^たましょう！

1月^{がつ}に^だぶりを^{とき}出した時、とても^{しんせん}新鮮で^{こうきゅう}高級な^{つた}ものだと伝えましたね。

今日の^{ぎん}銀だ^らも、とても^{こうきゅう}高級で^{さかな}おいしい魚です。

もちろん^{やす}安い魚が^{さかな}おいしくないわけでは^{ありません}よ。

肉^{にく}と^{くら}比べて^{さかな}魚の方が^{ほう}苦手^{にがて}だという^{ひと}人^{おお}が多いので、^{にがて}苦手を^{こくふく}克服^いしてもら^うために

おいしい^{さかな}魚を^{たくさん}たくさん^{きゅうしょく}給食^とに取り^い入れるなど、

特に^{とく}魚^{さかな}には^{きゅうしょく}こだわ^{つく}って^{ひと}給食^{ひとくち}を作^たっています。

^{にがて}苦手な^{ひと}人も^{ひとくち}一口^た食べて^たみてくださいね。

給食室の様子



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

^{ぎん}銀だ^らは^{きゅうしょく}給食^{はじ}で^{つか}初^めて^{さかな}使う魚です。

^{しろみ}白身の^{あじ}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}おいしいですよ。

