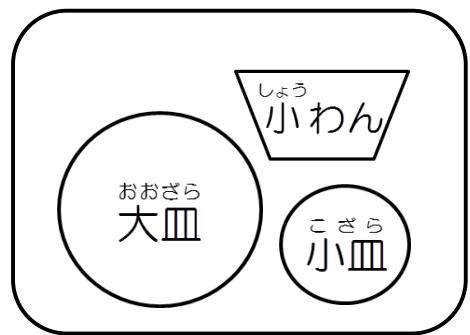


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら 大皿	五分づき米入りごはん 四川豆腐	しゃもじ
こざら 小皿	こんにゃくサラダ	おたま
しょう 小わん	果物 (デコポン)	トング てぶくろ 手袋

<食器の置き方>



8日の北京料理に続き、今日は中国四大料理のひとつである

四川料理の四川風麻婆豆腐を作りました。

四川料理は、料理に合わせていろんなスパイスを使うのが特徴です。

今日の麻婆豆腐はいつもの麻婆豆腐と違って
ラー油や山椒などを使っています。

四川料理といえば辛い料理をイメージする人もいると思いますが、
辛さは控えてあるので安心して食べてください。



今日は80kg、230丁の豆腐を使いました。

給食室の様子

釜2つ分いっぱいに
豆腐が入っています。

