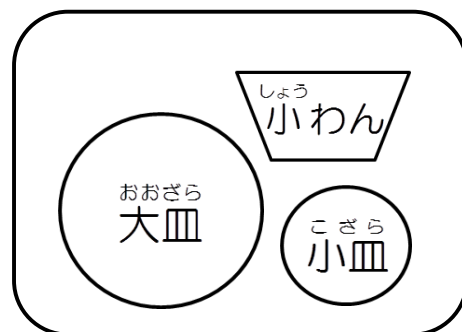


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立	^{はいぜん} 配膳 ^{きぐ} 器具
^{おおざら} 大皿	^{ごぶ} 五分づき ^{まいい} 米入りごはん	^{しゃもじ} しゃもじ
^{こざら} 小皿	^{しせんとうふ} 四川豆腐	^{おたま} おたま
^{しょう} 小わん	^{くだもの} 果物（デコポン）	^{てぶくろ} 手袋

<^{しょっき}食器の^{おかた}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ますが、
 辛さは控えてあるので安心して食べてください。

給食室の様子



今日は80kg、230丁の豆腐を使いました。



釜2つ分いっぱい
 豆腐が入っています。