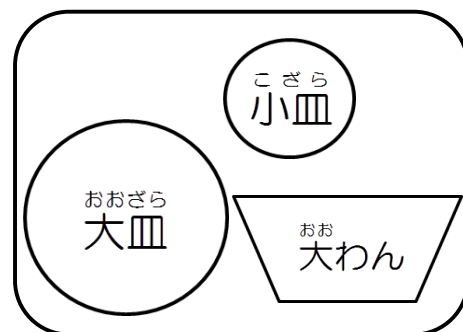


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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
^{おおざら} 大皿	バーガーパン	^{てぶくろ} 手袋
^{こざら} 小皿	^{しろみざかな} 白身魚のバーベキューソース	トング
^{おお} 大わん	カルボナーラポテト	ぎざたま
	^{まめ} レンズ豆のトマトスープ	おたま

<^{しょっき}食器の^{かた}置き方>



★^{ほね}骨に^き気を付けて^{つか}食^たべましょう！

カルボナーラはチーズや^{くろ}黒こしょう、
たまごを^{つか}使って^{つく}作る^{きょう}パスタのことです。
今日はチーズやマヨネーズを使って、
じゃがいもをカルボナーラ風の味付けにしました。
そのまま^た食べても、パンと^{いっしょ}一緒に^た食べても、
^{さかな}魚と^{いっしょ}一緒に^たパンには^たさんで^{たの}食べてもいいですね。
いろいろな^た食^{かた}べ方^{たの}を楽しんでください。



給食室の様子



^{きょう}今日は66kgの^{つか}じゃがいもを使いました。
^{こんねん}今年度は^{ほつかいどう}北海道の^{てんき}天気が^{わる}悪いことが多く、
^{おお}じゃがいもがあまり大きく
^{そだ}育っていないため、^{きゅうしよくしつ}給食室での
^{したしより}下処理もいつもより大変です。

