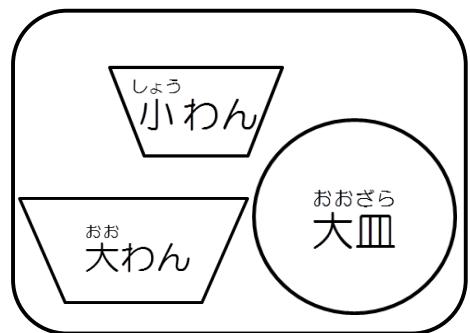


# ★食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら <b>大皿</b>	うどん	トング
おお <b>大わん</b>	キムチうどんのつゆ	おたま
しょう <b>小わん</b>	豆腐チャンプルー	ぎざたま
おぼんの上 <sup>うえ</sup>	くだもの 果物 (ぽんかん)	てぶくろ <b>手袋</b>

## <食器の置き方>



豆腐チャンプルーは沖縄県の料理です。

「チャンプルー」は沖縄の言葉で「混ぜこぜにしたもの」という意味で、いろいろな食材を炒め合わせた料理です。

チャンプルーは島豆腐という豆腐が使われているのが特徴で、他に使っている食材の名前をつけた「ゴーヤチャンプルー」や

「マーミナー（もやし）チャンプルー」、

「タマナー（キャベツ）チャンプルー」などたくさん種類があります。

ぽんかんは種が多いので気を付けて食べてください。



豆腐を一度焼いて  
余分な水分を切りました。



いりたまごを作り、  
豆腐、野菜と炒め合わせました。

