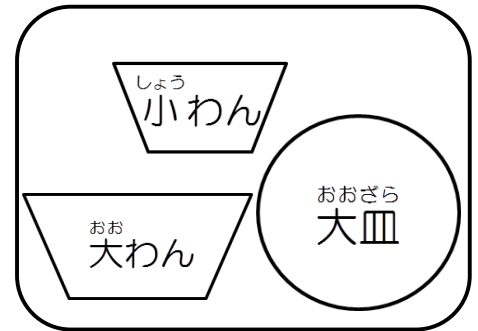


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	うどん	トング
^{おお} 大わん	キムチうどんのつゆ	おたま
^{しょう} 小わん	^{とうふ} 豆腐チャンプルー	ぎざたま
^{おぼんの上}	^{くだもの} 果物（ぽんかん）	^{てぶくろ} 手袋

<^{しょっき}食器の^お置き方>



^{とうふ}豆腐チャンプルーは^{おきなわけん}沖縄県の^{りょうり}料理です。
「チャンプルー」は^{おきなわ}沖縄の^{ことば}言葉で「^ま混ぜこぜにしたもの」という意味で、
いろいろな^{しょくざい}食材を^{いた}炒め^あ合わせた^{りょうり}料理です。
チャンプルーは^{しまとうふ}島豆腐という豆腐が使われているのが特徴で、
他に^{ほか}使っている^{つか}食材の^{しょくざい}名前をつけた「^{なまえ}ゴーヤチャンプルー」や
「^{しゅるい}マーミナー（もやし）チャンプルー」、
「^{しゅるい}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^{たね}種が多いので^お気を付けて^き食べてください。

給食室の様子



^{とうふ}豆腐を一度^{いちど}焼いて
^{よぶん}余分な^{すいぶん}水分を切りました。



いりたまごを作り、
^{とうふ}豆腐、^{やさい}野菜と^{いた}炒め^あ合わせました。

