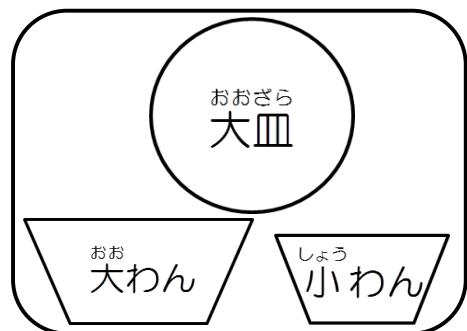


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

しょっき 食器	きょう 今日の献立	はいせん きぐ 配膳器具
おお 大わん	かやくごはん	しゃもじ
おおさら 大皿	この や ふう お好み焼き風たまご焼き	てぶくろ 手袋
	やさい 野菜のゆかりあえ	トング
しょう 小わん	せんばじる 船場汁	おたま

<食器の置き方>



★骨に気を付けて食べましょう！

2月27日に大阪マラソンが開催されます。
そのイベントに合わせて、今日は大阪府の郷土料理を作りました。

料理について詳しくは郷土料理だよりを見てください。

今日はお片付け選手権の対象日とお知らせしていましたが、中止とします。
16日と内緒の1日の2日分のふりかえりシートを来週配布します。



豚肉、キャベツ、ねぎを炒めます。



具をカップに入れ、
たまごを注いで焼きます。



ソース、
かつお節をかけて
お好み焼きっぽく
仕上げます。

給食室の様子