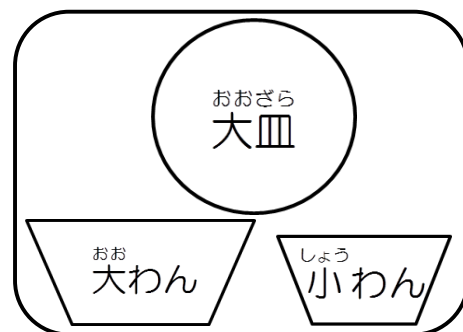


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<sup>しょっき</sup> 食器	<sup>きょうこんだて</sup> 今日の献立	<sup>はいぜんきぐ</sup> 配膳器具
<sup>おお</sup> 大わん	かやくごはん	しゃもじ
<sup>おおざら</sup> 大皿	<sup>この</sup> お好み焼 <sup>ふう</sup> き風 <sup>たまご</sup> たまご焼	<sup>てぶくろ</sup> 手袋
	<sup>やさい</sup> 野菜のゆかりあえ	トング
<sup>しょう</sup> 小わん	<sup>せんぼじる</sup> 船場汁	おたま

## <<sup>しょっき</sup>食器の<sup>おかた</sup>置き方>



★<sup>ほね</sup>骨に<sup>き</sup>気を付けて<sup>つ</sup>食べ<sup>た</sup>ましょう！

<sup>がつ</sup>2月<sup>にち</sup>27日<sup>おおさか</sup>に大阪マラソンが<sup>かいさい</sup>開催されます。  
そのイベントに合わせて、今日は<sup>あ</sup>大阪府の<sup>きょう</sup>郷土料理<sup>おおさから</sup>を作りました。

<sup>りょうり</sup>料理について詳しくは<sup>くわ</sup>郷土料理<sup>きょうどりょうり</sup>だより<sup>み</sup>をご覧ください。

今日は<sup>きょう</sup>お片付け選手権<sup>かたづ</sup>の対象日<sup>せんしゅけん</sup>とお知らせしていましたが、<sup>ちゅうし</sup>**中止**とします。  
<sup>にち</sup>16日<sup>ないしょ</sup>と内緒<sup>にち</sup>の1日<sup>ふつかぶん</sup>の2日分の<sup>らいしゅうはいふ</sup>ふりかえりシート<sup>ら</sup>を来週配布します。

## 給食室の様子



<sup>ふたにく</sup>豚肉、<sup>いた</sup>キャベツ、<sup>ねぎ</sup>ねぎを炒めます。



<sup>く</sup>具を<sup>い</sup>カップに入れ、  
<sup>たまご</sup>たまごを<sup>そそ</sup>注いで<sup>や</sup>焼きます。

<sup>ソース</sup>ソース、  
<sup>ふし</sup>かつお節<sup>ふし</sup>をかけて  
<sup>この</sup>お好み焼<sup>や</sup>きっぽく  
<sup>しあ</sup>仕上げます。

