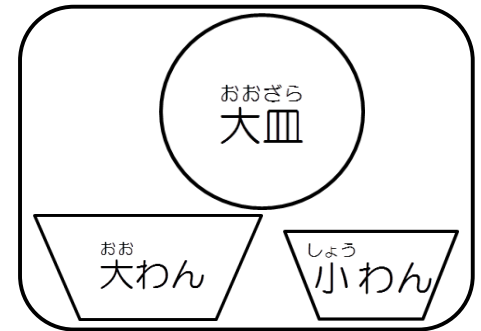


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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} 大わん	わかめごはん	しゃもじ
^{おおざら} 大皿	^{とりにく} 鶏肉のマーマレードソース	トング
	パリパリサラダ	トング
^{しょう} 小わん	^{みそ じゅう} みそ汁	おたま

<^{しょっき}食器の^{お しかた}置き方>



第7回、今年度最後のさくらの学び舎連携献立は
^{さきはらしょうがっこう}笹原小学校の^{ほけんきゅうしょくいいんかい}保健給食委員会の^{じどう かんが}児童が考えた献立です。

テーマは「^{め ざ}目指せ！^{ざんさい}残菜ゼロ！」です。
 テーマの通り、^{にんき}人気メニューを組み合わせた^た食べやすい献立ですね。
 サラダは^{さきはらしょう}笹原小で出されている^{りょう}量で、^{さくらがおかしょう}桜丘小よりも多いので、
 しっかり盛り付けましょう。
 「^{ざんさい}残菜ゼロだったよ！」と^{さきはらしょうがっこう}笹原小学校のみなさんに^{ほうこく}報告できるよう、
^{ぜんいん きょうりよく}クラス全員で協力して、しっかり^た食べましょう。

給食室の様子



^{にんき}人気の「パリパリ」の正体は
^{ほそ き かわ}細く切ったワントンの皮です。



^こ焦がさないように
^{てばや あ}さっと手早く揚げます。

