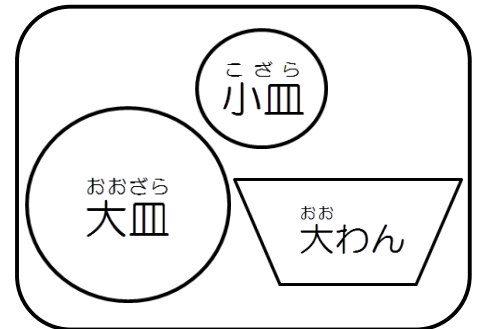


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

| ^{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 | パインパン | ^{てぶくろ} 手袋 |
| | さわらのピザ ^{ふう} 風 | ^{てぶくろ} 手袋 |
| ^{こざら} 小皿 | ビーンズサラダ | ちびたま |
| ^{おお} 大わん | ABCスープ | おたま |

<^{しょっき}食器の^{かた}置き方>



★^{ほね}骨に^き気を付けて^た食べましょう！

さわらは^{はる}春が^{しゅん}旬の^{さかな}魚です。
^{はる}春にとれたさわらは^み身がやわらかく、
 さっぱりとした^{たんぱく}淡白な^{あじ}味わいだと言われます。
^{あぶら}脂がのった^{さかな}魚が好きな^{ひと}人には、^{たまご}卵を産むために^{えいよう}栄養をたっぷり^{たくわ}蓄えた
^{ふゆ}冬のさわらがおすすめです。

同じ^{おな}魚でも^{さかな}季節によって^{きせつ}味わいが変わるので、
 自分^{じぶん}のお^き気に入りの^い魚が^{さかな}特^{とく}に^{おいしい}おいしい時期について
^{しら}調べてみるのもおもしろそうですね。

給食室の様子



ピザソースは
 トマトの^{さんみ}酸味が
 飛ぶように
 よく^{じこ}煮込みました。

カップにさわらを^{なら}並べて
 ピザソースをかけ、
 チーズをのせて^や焼きました。

