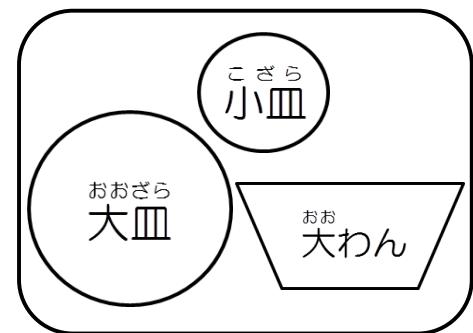


# ★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

しょっき 食器	きょう 今日の献立	はいせん くわんぐ 配膳器具
おおざら <b>大皿</b>	パインパン	てぶくろ <b>手袋</b>
	さわらのピザ風	てぶくろ <b>手袋</b>
<b>小皿</b>	ビーンズサラダ	<b>ちびたま</b>
<b>大わん</b>	ABCスープ	<b>おたま</b>

<食器の置き方>



★骨に気を付けて食べましょう！

さわらは春が旬の魚です。  
春にとれたさわらは身がやわらかく、  
さっぱりとした淡白な味わいだと言われます。  
脂がのった魚が好きな人には、卵を産むために栄養をたっぷり蓄えた  
冬のさわらがおすすめです。

同じ魚でも季節によって味わいが変わるので、  
自分のお気に入りの魚が特においしい時期について  
調べてみるのもおもしろそうですね。



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



ピザソースは  
トマトの酸味が  
と  
飛ぶように  
よく煮込みました。

