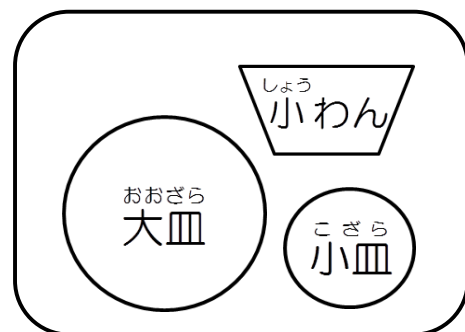


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	^{こぶ} 五分づき米入りごはん	^{しゃもじ} しゃもじ
^{こざら} 小皿	^{あつあ} 厚揚げ入りホイコーロー	^{おたま} おたま
^{しょう} 小わん	^{くだもの} 果物（ ^{あまくさ} 天草オレンジ）	^{てぶくろ} 手袋

<^{しょっき}食器の^お置き方>



ホイコーローは中国（四川）料理のひとつです。
^{ぶたにく}豚肉と^{きゃべつ}キャベツ、^{ねぎ}ねぎなどを^{いたあ}炒め合わせ、
^{とうばんじゃん}豆板醤や^{てんめん}テンメンジャンなどの
^{みそあじつ}味噌で^{りょうり}味付けした料理です。

キャベツを使うのは^{にほんふう}日本風のアレンジで、
^{ほんば}本場の中国では^は葉^{つか}ニンニクを使います。



^{さよう}今日は40kg、
^{まいあつか}180枚の厚揚げを使いました。
^{たいりょう}大量なので、^{すうまい}数枚まとめて^き切っています。

給食室の様子

