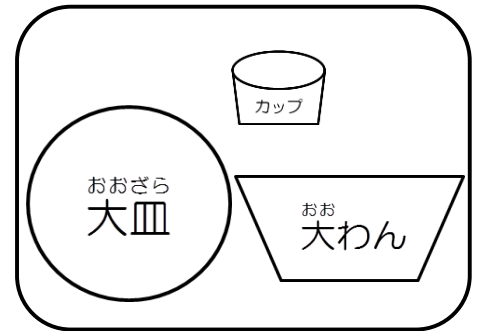


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<sup>しょっき</sup> 食器	<sup>きょう</sup> 今日の <sup>こんだて</sup> 献立	<sup>はいぜんきぐ</sup> 配膳器具
<sup>おおざら</sup> 大皿	そばろ <sup>すし</sup> 寿司	しゃもじ・スコップ
<sup>おお</sup> 大 <sup>わん</sup> わん	<sup>とりにく</sup> 鶏肉と <sup>やさい</sup> 野菜の ひな <sup>ふう</sup> あられ <sup>しる</sup> 風みそ汁	おたま
<sup>おぼんの上</sup> おぼんの <sup>うえ</sup> 上	<sup>おうとう</sup> 黄桃 <sup>ミルクプリン</sup> ミルクプリン	<sup>てぶくろ</sup> 手袋

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



今日は桃の<sup>きょう</sup>節句（ひな祭り）で、女の子が健康に育つことを願って  
ちらし<sup>すし</sup>寿司やはまぐり、ひなあられなどを食べる日です。

給食ではそばろ<sup>すし</sup>寿司と具材をひなあられに見立てたみそ汁、  
<sup>きいろ</sup>黄色い桃を使ったデザートを作りました。

あつまれ<sup>ひろば</sup>広場のおひなさまと合わせて、桃の節句の<sup>もも</sup>雰<sup>せつく</sup>囲<sup>ふん</sup>気<sup>いき</sup>を楽しんでください。

## 給食室の様子



今日の<sup>きょう</sup>みそ汁には  
<sup>さいきょう</sup>西京みそを使いました。  
いつも使っているみそと  
比べると色が<sup>しろ</sup>白く、  
<sup>あま</sup>甘みがあるのが特徴です。