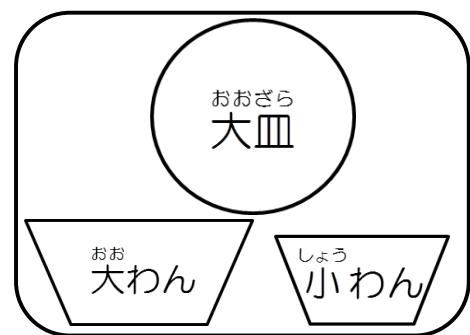


# ★食の豆知識～さくらの学び舎～

しょっき 食器	きょう 今日の献立	はいせん きぐ 配膳器具
おお 大わん	ごぶ まいい 五分づき米入りごはん	しゃもじ
おおざら 大皿	さけ しお 鮭のねぎ塩ソースかけ	トング
	きのこ入りおひたし	トング
しょう 小わん	しん に 新じゃが煮	おたま

## <食器の置き方>



じゃがいもと一言で言っても  
男爵、メーケイン、とよしろ、  
インカのめざめなど、多くの  
種類があります。見た目はもちろん、  
食感や味の濃さもさまざまなので、  
おうちの人と一緒にスーパーに行って  
気になるじゃがいもをチェックしてみましょう。  
じゃがいもは春が旬なので、これから時期に  
特にたくさん食べてもらいたい食材です。

## ★骨に気を付けて食べましょう！



たま あま ひだ  
玉ねぎの甘みを引き出すことと  
具材が煮崩れないようにすることを  
意識して丁寧に作りました。



給食室の様子



せんふ  
そぼろも全部おいしく  
食べてもらいたいので  
スプーンをつけました！

