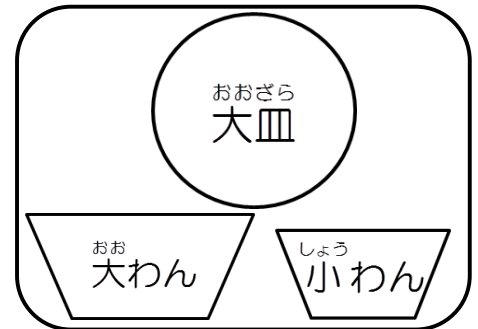


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

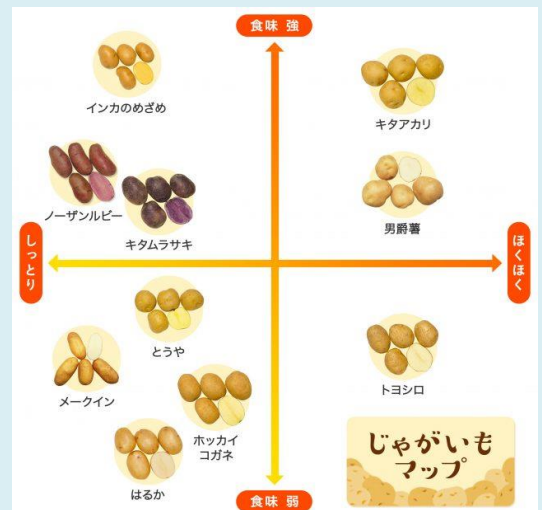
^{しょっき} 食器	^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立	^{はいぜん} 配膳 ^{きぐ} 器具
^{おお} 大 ^{わん} 碗	^ご 五 ^ぶ 分 ^{づき} 米 ^{まい} 入 ^り ご ^{はん} はん	^{しゃ} しゃ ^も も ^じ じ
^{おおざら} 大 ^皿 皿	^{さけ} 鮭 ^の ね ^ぎ 塩 ^{しお} ソ ^{ース} ス ^が が ^け け	^と ト ^{ング} ング
	^{きのこ} きのこ ^い 入 ^り お ^ひ ひ ^た た ^し し	^と ト ^{ング} ング
^{しょう} 小 ^{わん} 碗	^{しん} 新 ^{じゃ} が ^に 煮 ^く 煮	^お お ^た た ^ま ま

<^{しょっき}食器の^お置き^{かた}方>



★^{ほね}骨^きに^つ気^たを付けて食べましょう！

じゃがいもと言っても男爵、メークイン、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みましょう。じゃがいもは春が旬なので、これからの時期に特にたくさん食べてもらいたい食材です。



たまご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



そばり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！

