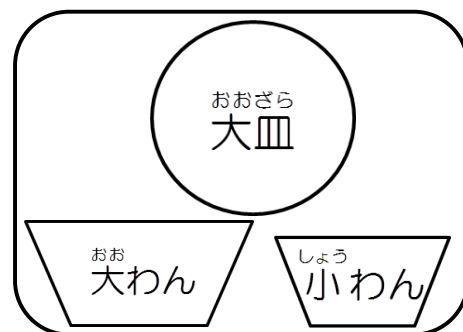


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立	^{はいぜんきぐ} 配膳器具
^{おお} 大わん	ごはん	しゃもじ
^{おおざら} 大皿	ジャンボぎょうざ	トング
	チョレギサラダ	トング
^{しょう} 小わん	^{かふう} 華風スープ	おたま

< ^{しょっき}食器の^{おかた}置き方 >



^{きょう}今日は^{ねん}6年^{くみ}4組^{しどう}の児童^{かんが}が^{こんだて}考えた献立です。

↓ ^{しどう}児童のコメントです。 ↓

テーマは「^{あたた}温まる！^{ちゅうかりょうり}中華料理」です。
^{ごだいえいようそ}五大栄養素がバランスよくとれるように考えました。
 また、^{にんき}人気のジャンボぎょうざや
^{しゅん}旬^{しんたま}の新玉ねぎ^{はい}が入った^{かふう}華風スープ^{えら}を選びました。
 ぜひ^{あじ}味わって^た食べてほしいです！

給食室の様子



みんなに喜んで
 もらいたくて
 いっしょうけんめい
 一生懸命
 つく
 作りました！

