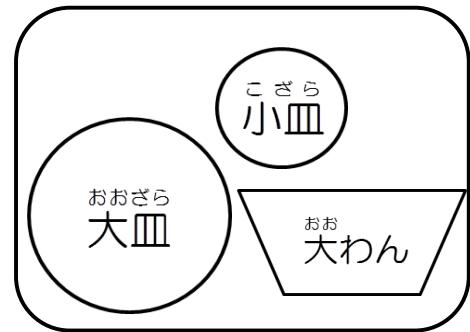


# ★食の豆知識～さくらの学び舎～

| しょっき 食器 | きょう 今日の献立              | はいせん きぐ 配膳器具 |
|---------|------------------------|--------------|
| おおざら 大皿 | こまつな 小松菜セサミ<br>ビスキュイパン | てぶくろ 手袋      |
| おお 大わん  | はるやさい 春野菜のポトフ          | おたま          |
| こざら 小皿  | カリカリ油揚げのサラダ            | トング          |

## ＜食器の置き方＞



今日は6年1組の児童が考えた献立です。

↓ 児童のコメントです。 ↓

テーマは「春の野菜たっぷり給食」です。  
全体的に春キャベツ、新たまねぎ、新じゃがいもなどの春野菜を  
バランスよく入れ、野菜が苦手な人もおいしく食べられるようにしました。  
また、洋風のメニューに油揚げや小松菜などの日本の食材を入れ、  
和の雰囲気を少し取り入れました。

給食室の様子



ビスキュイパンはクッキー生地を  
のせて焼いたパンのことです。  
ゆでた小松菜とたまごをミキサーに  
かけると鮮やかな緑色になります。

