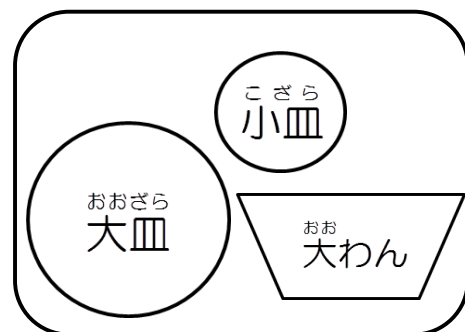


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょうこんだて} 今日の献立	^{はいぜんきぐ} 配膳器具
^{おおざら} 大皿	^{こまつな} 小松菜セサミ ビスキュイパン	^{てびくろ} 手袋
^{おお} 大わん	^{はるやさい} 春野菜のポトフ	^{おたま} おたま
^{こざら} 小皿	^{かりかりあぶらあ} カリカリ油揚げのサラダ	^{トング} トング

<^{しょっき}食器の^お置き方>



^{きょうねんくみじどうかんが}今日は6年1組の児童が考えた献立です。

↓ ^{じどう}児童のコメントです。 ↓

テーマは「^{はるやさい}春の野菜たっぷり^{きゅうしょく}給食」です。

^{ぜんたいてき}全体的に^{はる}春キャベツ、^{しん}新たまねぎ、^{しん}新じゃがいもなどの^{はるやさい}春野菜を
^いバランスよく入れ、^い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、^{ようふう}洋風のメニューに^{あぶらあ}油揚げや^{こまつな}小松菜などの^{にほん}日本の食材を入れ、
^{わふんいきすこ}和の雰囲気^{いと}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^{こまつな}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。

