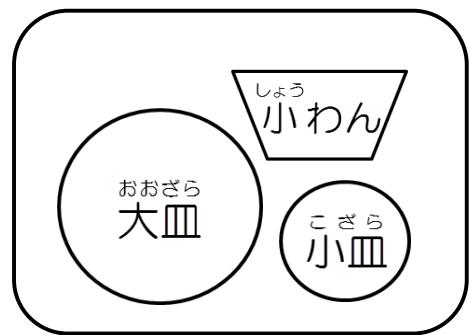


# ★食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおさら 大皿	五分づき米入りごはん えびと豆腐の五目うま煮	しゃもじ
こざら 小皿	きゅうりの中華味	おたま
しょう 小わん	果物（せとか）	トング てぶくろ 手袋

<食器の置き方>



せとかは香りや味のよい柑橘を掛け合わせ、  
いいとこどりで生まれた品種です。

とろりととろける食感、濃厚でジューシーな味わい、  
みずみずしいオレンジの香りで、「柑橘の大トロ」と呼ばれています。  
中の薄皮もとてもやわらかく、食べやすい種類のみかんです。

旬の味を味わってください。

みずと かたくりこ  
水溶き片栗粉で  
とろみを  
つけています。



とうふ した  
豆腐を下ゆすることで  
よぶん すいぶん め  
余分な水分が抜けて  
あじ し こ  
味が染み込みやすくなります。



給食室の様子