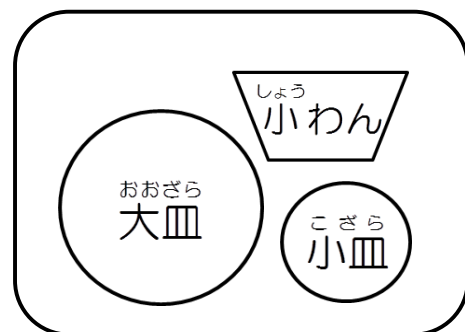


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	^{ごぶ} 五分づき米入りごはん	^{しゃもじ} しゃもじ
	^{えびとうふ} えびと豆腐の五目うま煮	^{おたま} おたま
^{こざら} 小皿	^{きゅうりちゅうかあじ} きゅうりの中華味	^{トング} トング
^{しょう} 小わん	^{くだもの} 果物（せとか）	^{てぶくろ} 手袋

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



せとかは^{かお}香りや^{あじ}味のよい^{かんきつ}柑橘を^か掛け^あ合わせ、
いいとこどりで^う生まれた^{ひんしゅ}品種です。

とろりと^{しょっかん}とろける^{のうこう}食感、^{あじ}濃厚で^{あじ}ジューシーな^{あじ}味わい、
^{かお}みずみずしい^{かんきつ}オレンジの^{かお}香りで、「^{かんきつ}柑橘の^{おお}大トロ」と^よ呼ばれています。
^{なか}中の^{うすかわ}薄皮もとても^たやわらかく、^{しゅるい}食べやすい^{あじ}種類のみかんです。

^{しゅん}旬の^{あじ}味を^{あじ}味わってください。

給食室の様子

きゅうしょくしつ

ようす

^{みずと}水溶き^{かたくりこ}片栗粉で
とろみを
つけています。



^{とうふ}豆腐を下^{した}ゆですることで
^{よぶん}余分な^{すいぶん}水分が^ぬ抜けて
^{あじ}味が^{しこ}染み込み^{あじ}やすくなります。

