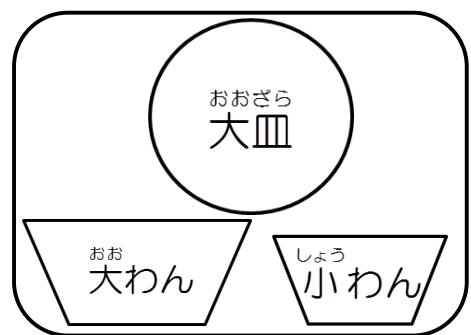


# ★食の豆知識～さくらの学び舎～

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 大わん	にいがたけんさん 新潟県産こしひかり	しゃもじ
おおざら 大皿	て や 照り焼きチキン	トング
	はるさめ ブロッコリーと春雨の ドレッシングあえ	トング
しょう 小わん	スタミナ豚汁 とんじる	おたま

<食器の置き方>



今日は6年2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「肉やにんにくでスタミナをつけよう！」です。  
 照り焼きはチキンか魚で迷ったけど、  
 お肉が食べたかったのでチキンにしました。  
 サラダはにんじんと春雨を入れて彩りがよくなるよう考えました。  
 豚汁はスタミナがついたり体が温まったりするよう、  
 にんにくを少し入れました。



給食室の様子

ブロッコリーはみんなの  
口の大きさに合うように  
小さめに切りました。