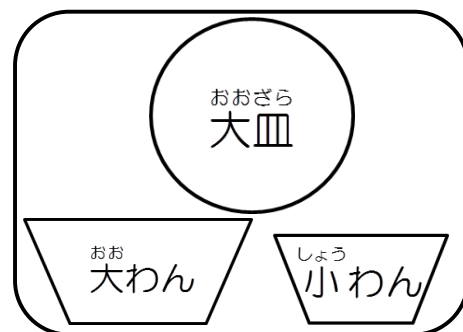


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立	^{はいぜん} 配膳 ^{きぐ} 器具
^{おお} 大 ^{わん} 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 照 ^や り焼きチキン	トング
	ブロッコリーと ^{はるさめ} 春雨の ドレッシングあえ	トング
^{しょう} 小 ^{わん} わん	スタミナ ^{とんじる} 豚汁	おたま

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



^{きょう}今日は^{ねん}6年^{くみ}2組^{じどう}の児童^{かんが}が考えた^{こんだて}献立です。

↓ ^{じどう}児童のコメントです。 ↓

テーマは「^{にく}肉や^{にんにく}にんにくで^{スタミナ}スタミナをつけよう！」です。

^て照^やり焼きはチキンか^{さかな}魚で迷ったけど、

^{にく}お肉^たが食べたかったのでチキンにしました。

サラダは^{はるさめ}にんじんと^い春雨^{いろど}を入れて^{かんが}彩りがよくなるよう考えました。

^{とんじる}豚汁はスタミナがついたり^{からだ}体が^{あたた}温まったりするよう、

^{すこ}にんにくを少し^い入れました。

給食室の様子

きょうじょくじつ ようす



ブロッコリーはみなさんの
^{くち}口の^{おお}大きさに^あ合うように
^{ちい}小さめに切りました。

