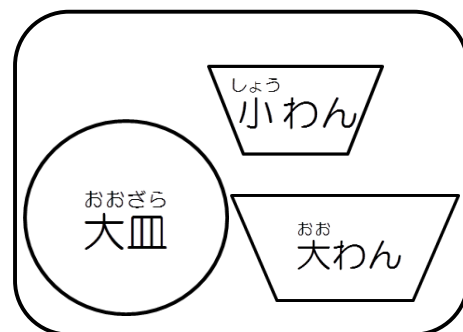


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立	^{はいぜんき} 配膳器具
	コーヒー ^{ぎゅうにゅう} 牛乳	
^{おおざら} 大皿	キムチチャーハン	しゃもじ・スコップ
^{おお} 大わん	トックスープ	おたま
^{しょう} 小わん	フルーツヨーグルト	おたま

<^{しょっき}食器の^お置き方>



^{きょう}今日の^{こんだて}献立は6年3組の児童が考えた^{かんが}献立です。

↓ ^{しょう}児童のコメントです。 ↓

テーマは「^{げんき}元気^{こんだて}モリモリ献立」です。
 キムチやヨーグルトなどの^{はっこうしょくひん}発酵食品を取り入れて^{ちようかつ}腸活をし、
^{めんえきりよく}免疫力を上げて^{げんき}元気^{かつどう}モリモリ活動しよう！
 そして今日はキムチとトックを使った^{かんこくりょうり}韓国料理^{こんだて}献立です。
 おいしく^た食べましょう！

給食室の様子



トックは^{かんこく}韓国のおもちです。
 そのまま入れると
 くっついてかたまるので、
 ひとつひとつほぐしてから
 スープに入れます。

