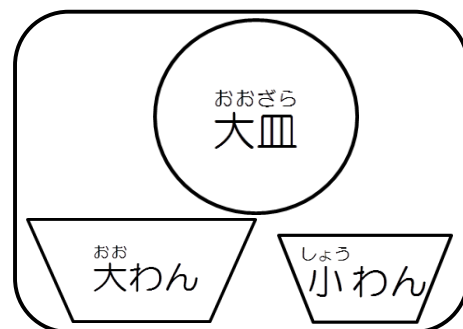


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立	^{はいぜんきぐ} 配膳器具
^{おお} 大 ^{わん} 碗	^{あきたけんさん} 秋田県産あきたこまち	しゃもじ
	^{のりのつくだに} のりの佃煮	ちびたま
^{おおざら} 大皿	ししゃものからあげ (1～3:1本 4～6年:2本)	トング
	^{しおこんぶ} 塩昆布サラダ	トング
^{しょう} 小 ^{わん} 碗	さつまいもと大根の ^{だいこん} 具 ^ぐ だくさんみそ汁 ^{みそじ}	おたま

<^{しょっき}食器の^お置き方>



★^{ほね}骨^きに^つ気^たを付けて食べましょう！

今日は6年1組の児童が考えた献立です。

↓ ^{しょう}児童のコメントです。 ↓

テーマは「^{こころ}心も^{からだ}体も^{あたた}温めよう」です。

^{からだ}体が温まるように^{みそ}みそ汁^{えら}を選びました。

サラダは旬の^{しゅん}春^{はる}キャベツを使うことで、^{つか}食べやすくなるようにしました。

みんなが^す好きなからあげで、^{にがて}苦手な^{さかな}魚もおいしく^た食べてほしいです。

給食室の様子



^{みず}のりを水でふやかしてから
^{あじつ}さとうやしょうゆで味付けし、
^{しあ}仕上げに^{くわ}ごまを加えます。