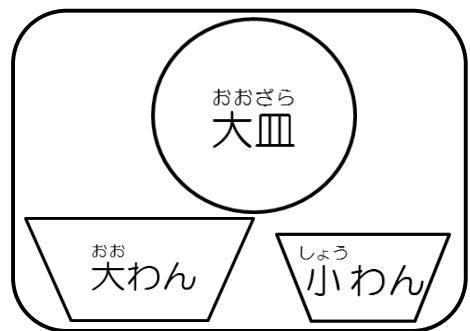


★食の豆知識～さくらの学び舎～

しょっき 食器	きょう こんだて 今日の献立	はいせん きぐ 配膳器具
おお 大わん	あきたけんさん 秋田県産あきたこまち のりの佃煮	しゃもじ 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) しおこんぶ 塩昆布サラダ	トング トング
しょう 小わん	さつまいもと大根の眞だくさんみそ汁	おたま

<食器の置き方>



★骨に気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。

↓ 児童のコメントです。 ↓

テーマは「心も体も温めよう」です。
体が温まるようにみそ汁を選びました。

サラダは旬の春キャベツを使うことで、食べやすくなるようにしました。
みんなが好きながらあげで、苦手な魚もおいしく食べてほしいです。



給食室の様子

のりを水でふやかしてから
さとうやしょうゆで味付けし、
仕上げにごまを加えます。