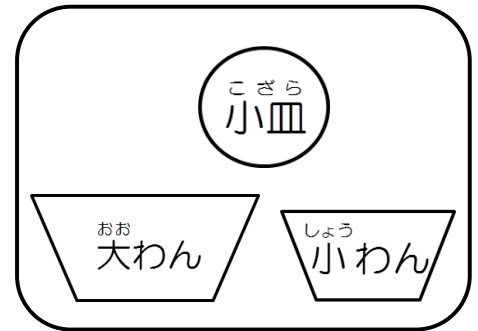


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	わかめごはん	しゃもじ
^{しょう} 小わん	^{ちくぜんに} 筑前煮	おたま
^{こざら} 小皿	ほうれん草の ごまあえ	トング

<^{しょっき}食器の^お置き方>



^{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「^{しゅん}旬^{しょくざい}の食材^{あじ}を味わおう」です。
^{えいよう}栄養バランスがよく、^{きせつかん}季節感のある^{こんだて}献立にするよう心がけました。
 特に筑前煮は^{えいよう}栄養バランスがよく、
^{じえいたい}自衛隊^{ひじょうしょく}の非常食にも使われているそうです。
^{いろど}彩りと^{こんさい}根菜^{しょっかん}の食感^{たの}を楽しんでください。

給食室の様子



にもの ^{さいりよう}さいりよう ^きき ^{とき}ときは
 おはしでつかみやすい形で、
 さらにみんなが食べやすい
^{おお}大きさに ^{いしき}なるように
 意識しています。