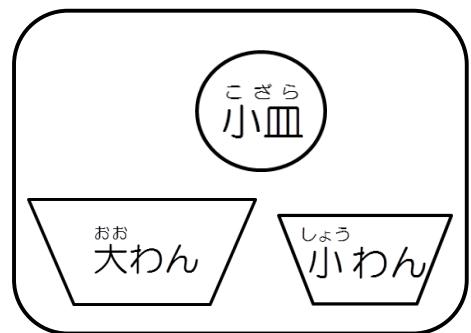


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
大わん	わかめごはん	しゃもじ
小わん	筑前煮	おたま
小皿	ほうれん草の ごまあえ	トング

<食器の置き方>



今日は6年2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「旬の食材を味わおう」です。
栄養バランスがよく、季節感のある献立にするよう心がけました。
特に筑前煮は栄養バランスがよく、
自衛隊の非常食にも使われているそうです。
彩りと根菜の食感を楽しんでください。

給食室の様子



にものさいりょうきてき
煮物の材料を切る時は
おはしてつかみやすい形で、
さらにみんなが食べやすい
大きさになるように
意識しています。