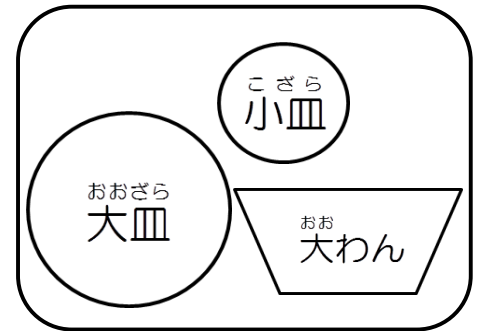


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょうこんだて} 今日の献立	^{はいぜんきぐ} 配膳器具
^{おおざら} 大皿	ココアあげパン	^{てぶくろ} 手袋
^{おお} 大わん	^{まめい} ひよこ豆入り ポテトチャウダー	^{おたま} おたま
^{こざら} 小皿	コールスローサラダ	^{トング} トング

<^{しょっき}食器の^お置き方>



ココアあげパンは6年生の卒業リクエスト給食です。

桜丘小学校の給食のあげパンはさとう、きなこ、白ごま、ココアの4種類がありますが、6年生にはココアが一番人気でした。

他の学校ではシナモン味や抹茶味を出すこともあるそうです。
みんなは何味のあげパンを食べたいですか？

給食室の様子



ポテトチャウダーは
米粉でとろみをつけています。

油、バター、小麦粉で
作ったルウを使わないので
仕上がりは少しあっさりしています。

