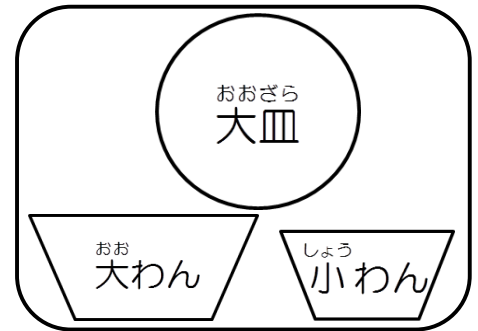


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<sup>しょっき</sup> 食器	<sup>きょう</sup> 今日の <sup>こんだて</sup> 献立	<sup>はいぜんきぐ</sup> 配膳器具
<sup>おお</sup> 大 <sup>わん</sup> 碗	ごはん	しゃもじ
<sup>おおざら</sup> 大皿	さばの <sup>みそにぶう</sup> 味噌煮風	トング
	<sup>さんしょくいた</sup> 三色炒め	トング
<sup>しょう</sup> 小 <sup>わん</sup> 碗	カラフルみそ汁 <sup>しる</sup>	おたま

## <<sup>しょっき</sup>食器の<sup>お</sup>置き方>



★<sup>ほね</sup>骨に<sup>き</sup>気を付けて<sup>つ</sup>食べ<sup>た</sup>ましょう！

<sup>きょう</sup>今日は<sup>ねん</sup>6年<sup>くみ</sup>3組<sup>じどう</sup>の児童<sup>かんが</sup>が<sup>こんだて</sup>考えた献立です。

↓ <sup>じどう</sup>児童のコメントです。 ↓

テーマは「いろどりごはん」です。  
<sup>さんしょくいた</sup>三色炒めやカラフルみそ汁で給食を<sup>しる</sup>あざやかな<sup>きゅうしょく</sup>見栄えや<sup>み</sup>味に<sup>あじ</sup>しました。  
 また、さばの<sup>みそにぶう</sup>味噌煮風には<sup>てつぶん</sup>鉄分が多く<sup>おお</sup>含まれていて、  
<sup>えいようまんてん</sup>栄養満点な<sup>きゅうしょく</sup>給食です。

## 給食室の様子



さばには<sup>こめ</sup>米みそ、みそ汁には<sup>むぎ</sup>麦みそを使っています。  
 これも<sup>じどう</sup>児童と<sup>そうだん</sup>相談して決めました。

