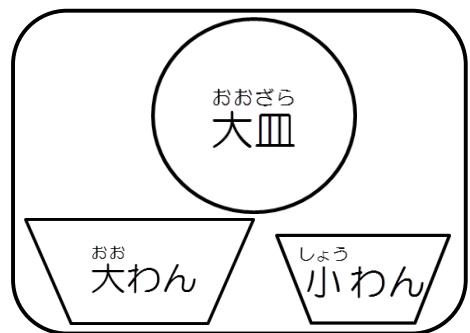


★食の豆知識～さくらの学び舎～

| 食器 | 今日の献立 | 配膳器具 |
|-----|---------|------|
| 大わん | ごはん | しゃもじ |
| 大皿 | さばの味噌煮風 | トング |
| | 三色炒め | トング |
| 小わん | カラフルみそ汁 | 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3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「いりどりごはん」です。

三色炒めやカラフルみそ汁で給食をあざやかな見栄えや味にしました。

また、さばの味噌煮風には鉄分が多く含まれていて、栄養満点な給食です。

給食室の様子



さばには米みそ、みそ汁には
むぎ 麦みそを使っています。
これも児童と相談して決めました。

