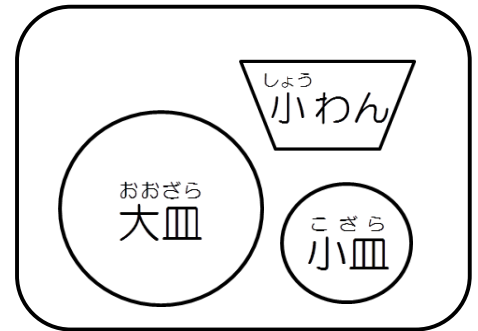


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	^{ごぶ} 五分づき ^{まいい} 米入りごはん	しゃもじ
	^{こめこ} 米粉チキンカレー	おたま
	^{ふくじんづけ} 福神漬	ちびたま
^{こざう} 小皿	パリパリサラダ	トング
^{しょう} 小わん	^{くだもの} 果物（いちご2個）	^{てぶくろ} 手袋

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



パリパリサラダは6年生の卒業リクエスト給食です。

きょうこんねんと きゅうしよくさいご
今日で今年度の給食は最後なので、
きゅうしよくていばん
給食の定番メニューのカレーにしました。

こんねんと きゅうしよく いちばん おもて い
今年度の給食でみなさんの一番の思い出と言えませんか？
やまぐちせんせい あ おし
山口先生に会ったら、ぜひ教えてください。
らいねんと きゅうしよく たの
来年度の給食もお楽しみに！
はるやす きそくただ げんき す
春休みも規則正しく元気に過ごしてくださいね。

給食室の様子



きゅうしよく やさい くだもの
給食では野菜や果物は
みず かいあら
水をかえて3回洗います。



つぶれないように
あつか
やさしく扱いました。