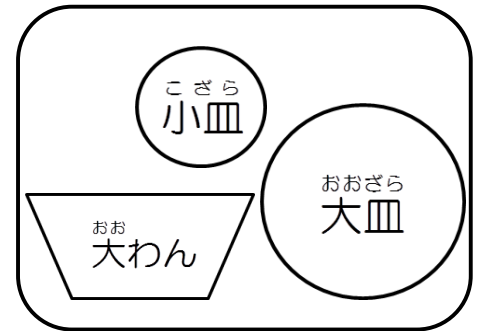


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<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</sup> 配膳 <sup>きぐ</sup> 器具
<sup>おおざら</sup> 大皿	<sup>ちゅうか</sup> 中華めん	トング
<sup>おお</sup> 大 <sup>わん</sup> わん	<sup>しお</sup> 塩ラーメンスープ	おたま
<sup>こざら</sup> 小皿	にんじんしりしり	ちびたま
<sup>うえ</sup> おぼんの上	<sup>くだもの</sup> 果物（みかん）	<sup>てぶくろ</sup> 手袋

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



にんじんしりしりは<sup>おきなわけん</sup>沖縄県の料理です。  
スライサーでせん<sup>き</sup>切りにしたにんじんと  
たまごを<sup>いた</sup>炒めて<sup>つく</sup>作ります。

「しりしり」とはにんじんをスライサーで  
切る動作や、その音を表しています。  
「しりしり器」という専用<sup>き</sup>の  
スライサーも売<sup>う</sup>られています。



## 給食室の様子



かす まちが  
数に間違いはないか、  
いた  
傷んでいるものはないか、  
ふたり かくにん  
2人で確認しながら  
かく くは わ  
各クラスに配り分けています。

