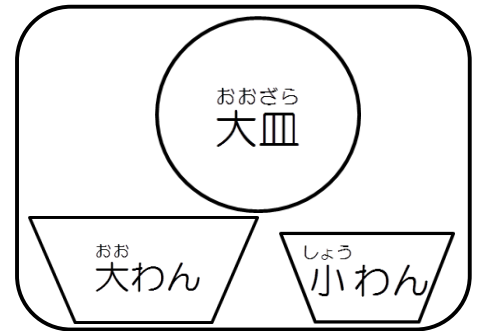


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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} 大わん	^{あおもりけんさん} 青森県産つがるロマン	しゃもじ
^{おおざら} 大皿	^{さけなんぶや} 鮭の南部焼き	トング
	^{みそ} 味噌バターポテト	ぎざたま
^{しょう} 小わん	^{はちのへ} 八戸せんべい汁	おたま

<^{しょっき}食器の^お置き方>



★^{ほね}骨に^き気を付けて^つ食べ^たましょう！

^{きょう}今日は^{あおもりけん}青森県の^{きょうどりょうりこんだて}郷土料理献立です。
^{さむ}寒くなってきたので、^{からだ}体が^{あたた}温まるような^{きょうどりょうり}郷土料理を取り入れました。
^{あおもりけん}青森県は2年生の国語「^{せかい}せかいーの話」の舞台でもあります。

^{りょうり}料理について、詳しくは^{きょうどりょうり}郷土料理だよりを見てください。
 ちなみに今日の^{きょう}お米はいつもと違う、^{あおもりけんさん}青森県産のつがるロマンという^{こめ}お米です。
^{あじ}味、^{かお}香り、^{しょっかん}食感など、よく^{あじ}味わって^た食べてください。

給食室の様子



^{ぜんいん}全員に^{せんべい}せんべいが
^い行き^{わた}渡るように
 できるだけ^{こま}細かく
 割りました。