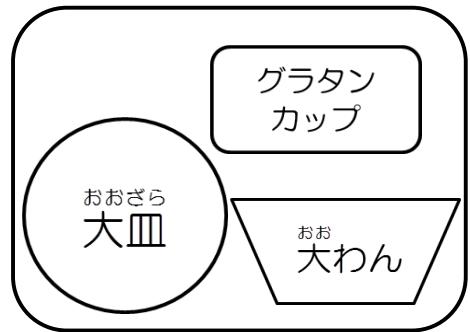


★食の豆知識～さくらの学び舎～

しょっき 食器	きょう 今日の献立	はいせん 配膳器具
おおざら 大皿	バターロールパン	てぶくろ 手袋
おぼんの上 うえ	さつまいも グラタン	てぶくろ 手袋
おお 大わん	ひよこ豆の スープ	おたま

<食器の置き方>



さつまいもは秋～冬が旬の食べ物です。

さつまいもは8月ごろから収穫されますが、

とってすぐよりも、2～3ヶ月くらい寝かせることで水分が抜けて、
甘みがぎゅっとつまったさつまいもになります。

そのため、10～1月頃のさつまいもが甘くておいしいと言われています。

カルシウムがたっぷりとれる
スキムミルクを入れているところです。



給食室の様子



グラタンはカップに入れてチーズをのせて
焼くだけでなく、その前にいもをゆでたり
ルウを作ったりするなど、
手間暇かけて一生懸命作っています。