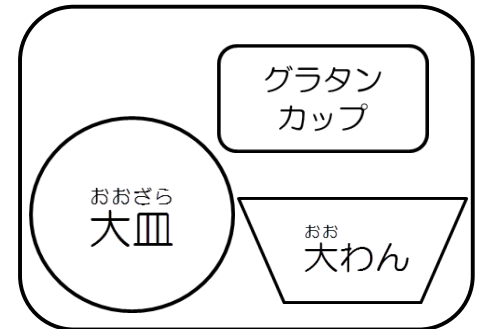


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	バターロールパン	^{てぶくろ} 手袋
^{おぼんのうえ} おぼんの上	さつまいも グラタン <small>とうきょうとさん 東京都産 さつまいも</small>	^{てぶくろ} 手袋
^{おお} 大わん	ひよこ ^{まめ} 豆の スープ <small>とうきょうとさん 東京都産 キャベツ</small>	おたま

< ^{しょっき}食器の^お置き方 >



さつまいもは^{あきふゆ}秋～冬が旬の食べ物です。
 さつまいもは8月ごろから^{しゅうかく}収穫されますが、
 とってすぐよりも、2～3ヶ月くらい^ね寝かせることで水分が^{すいぶん}抜けて、
^{あま}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^{がつごろ}のさつまいもが^{あま}甘くておいしいといわれています。

給食室の様子



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。



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^{まえ}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。

