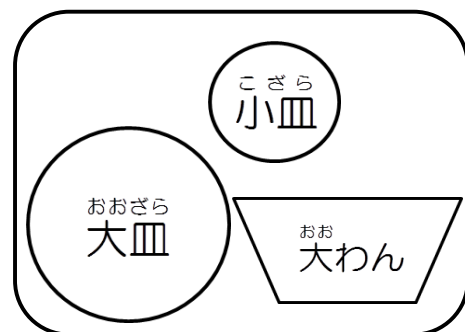


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	^{ざっこく} 雑穀ごはん	しゃもじ
	ほっけの ^{しおや} 塩焼き	トング
^{こざら} 小皿	^{ごもくまめ} 五目豆	ちびたま
^{おお} 大わん	すいとん <small>せたがやくさん 世田谷区産だいこん</small>	おたま

<^{しょっき}食器の^お置き方>



★^{ほね}骨に^き気を付けて^た食べましょう！

今日は^{きよう}6年生の^{ねんせい}花の子^{はな}学習発表会^{こがくしゅうはっぴょうかい}コラボ給食^{きゅうしょく}です。
6年生は^{ねんせい}戦争と^{せんそう}平和について^{へいわ}発表^{はっぴょう}します。

戦時中^{せんじちゅう}にはお米^{こめ}が少^{すく}なかったため、麦^{むぎ}やあわ、きびなどが入った雑穀ごはん、
小麦粉^{こむぎこ}をねって作^{つく}ったすいとんを^た食べていました。

他^{ほか}にも豆^{まめ}、いも、いもの葉^はや茎^{くき}など、
いろいろなものを^た食べて^い生き抜^ぬいたそうです。

給食室の様子 きゅうしょくじつ ようす



^{こむぎこ}小麦粉に^{みず}水と^{しお}塩を加えて
よくこねます。

ひとつひとつちぎって
^{しる}ゆでてから汁^いに入れました。

