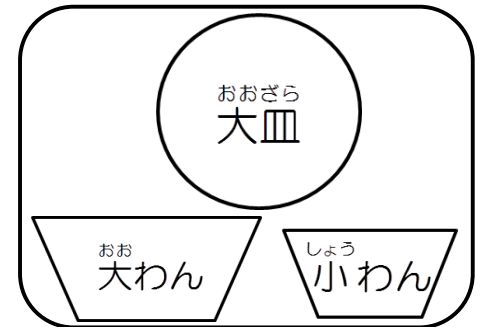


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立	^{はいぜんきぐ} 配膳器具
^{おお} 大 ^{わん} わん	ごはんB	しゃもじ
^{おおざら} 大皿	^{とり} 鶏肉の ^{なんばんや} 南蛮焼き <small>せたがやくさん 世田谷区産 ねぎ</small>	トング
	^{きんぴら} きんぴら ^{ふう} 風 ^{いた} 炒め ^に 煮 <small>とうきょうとさん 東京都産にんじん</small>	ぎざたま
^{しょう} 小 ^{わん} わん	^く 具 ^{だくさん} だくさん <small>せたがやくさん 世田谷区産だいこん</small> ^{みそ} みそ汁 <small>とうきょうとさん 東京都産にんじん・キャベツ しまつな 小松菜</small>	おたま

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



今日はごはん^た食べ^{くら}比べ^{しゅうかんふ}週間2日目です。
 今日のごはんの^み見た^め目、^{あじ}味、^{かお}香り、^{しょっかん}食感はどうですか？
 よく^{あじ}味わって、^{とくちょう}特徴を^{おぼ}覚えておいてくださいね。
 休み明けの月曜日が^{やす}食べ^{げつようび}比べ^たの^{さいしゅうび}最終日です。

今日はごはん^{いがい}以外のメニューすべてに
 東京都もしくは世田谷区でとれた^{やさい}野菜を使っています。
 こちらにもぜひ^{ちゅうもく}注目して^た食べてください。

給食室の様子



せたがやく 世田谷区でとれたねぎを使って作った^{つか}特製^{つく}ソースを^{とくせい}かけています。

