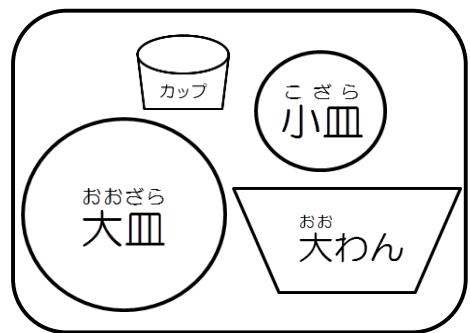


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら 大皿	いりたまごのせごはん	しゃもじ
	とり 鶏そぼろ	おたま
こざら 小皿	カルシウムたっぷり サラダ	トング
おお 大わん	さつまじる せたがやくさん 東京都産 小松菜	おたま
カップ	アップルヨーグルト	ちびたま

<食器の置き方>



今日はさくらの学び舎連携給食です。桜丘中の生徒が考えた献立を、
さくらがおかしょう さくらがおかちゅう さはらしおう 桜丘小、桜丘中、笹原小の3校で同じ日に提供しています。
テーマは「カルシウムで骨も体もがんばろう！給食」です。

成長期のみなさんに必要なカルシウムをたっぷりとれるよう、
小松菜やじゃこ、チーズ、ヨーグルトを上手に取り入れたメニューです。
学び舎に知り合いや兄弟がいる人は、ぜひ感想を話し合ってください。

給食室の様子



とり
鶏そぼろには栄養価アップのため
鉄分が豊富に含まれるレンズ豆が
入っています。
ゆでてからみじん切りにしました。

