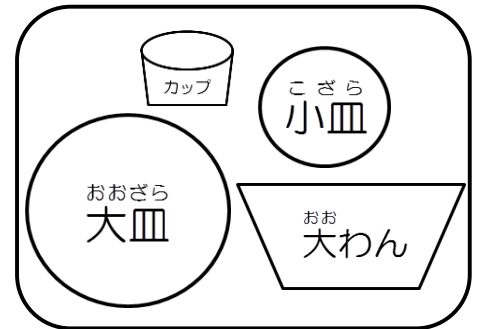


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<sup>しょっき</sup> 食器	<sup>きょう</sup> 今日の <sup>こんだて</sup> 献立	<sup>はいぜん</sup> 配膳器具
<sup>おおざら</sup> 大皿	いりたまごのせごはん	しゃもじ
	<sup>とり</sup> 鶏そぼろ	おたま
<sup>こざら</sup> 小皿	カルシウムたっぷり サラダ <small>とうきょうとさん こまつ な 東京都産 小松菜</small>	トング
<sup>おお</sup> 大わん	さつま汁 <small>じゅう せたがやくさん だいにん 世田谷区産ねぎ・大根</small>	おたま
カップ	アップルヨーグルト	ちびたま

## < <sup>しょっき</sup>食器の<sup>おかた</sup>置き方 >



今日はさくらの<sup>まな</sup>学び舎<sup>や</sup>連携<sup>れんけい</sup>給食<sup>きゅうしょく</sup>です。桜丘中<sup>さくらが</sup>の生徒<sup>せいと</sup>が考えた<sup>かんが</sup>献立<sup>こんだて</sup>を、桜丘小<sup>さくらがおかしやう</sup>、桜丘中<sup>さくらがおかちゆう</sup>、笹原小<sup>ささはらしやう</sup>の3校<sup>こう</sup>で同日<sup>おなひ</sup>に提供<sup>ていきやう</sup>しています。テーマは「カルシウムで<sup>ほね</sup>骨も<sup>からだ</sup>体も<sup>きゅうしょく</sup>がんばろう！給食」です。

成長期<sup>せいちやうき</sup>のみなさんに必要な<sup>ひつやう</sup>カルシウム<sup>カルシウム</sup>をたっぷりとれるよう、小松菜<sup>こまつな</sup>やじゃこ、チーズ、ヨーグルトを上手<sup>じょうず</sup>に取り入れ<sup>と</sup>入れたメニューです。学び舎<sup>まな</sup>に知り合い<sup>や</sup>や兄弟<sup>あ</sup>がいる人は、ぜひ感想<sup>きやうだい</sup>を話し合<sup>ひと</sup>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。

