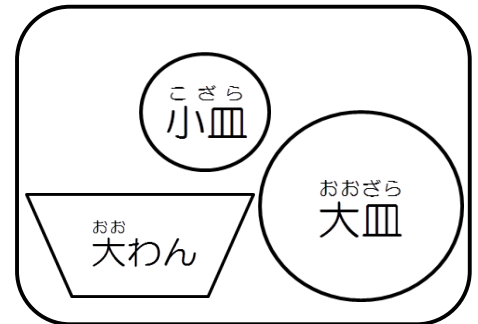


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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} 碗	^{だいこんなめし} 大根菜飯 <small>せたがやくさんおおくらだいこんは 世田谷区産大蔵大根の葉</small>	^{しゃもじ} しゃもじ
^{おおざら} 大皿	^{おおくらだいこん} 大蔵大根の おでん <small>せたがやくさん 世田谷区産 おおくらだいこん 大蔵大根</small>	^{おたま} おたま
^{こざら} 小皿	^{おおくらだいこん} 大蔵大根と ツナのサラダ	^{トング} トング
^{おぼんの上}	^{くだもの} 果物（みかん）	^{てびくろ} 手袋

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



今日は世田谷区の伝統野菜である大蔵大根を使った
「せたがやそだち給食」です。葉付きの大蔵大根をたくさん届けて
もらったので、葉っぱはごはんに、根の部分はおでんとサラダに使い、
大蔵大根を丸ごと楽しめる、大根づくしの献立にしました。

自分たちの暮らす世田谷区でとれた貴重な大根です。
しっかり味わって、たくさん食べてください。

本物の大蔵大根を各階のサンプルケースのところに
飾っています。大蔵大根の特徴を観察してみましょう。

りっぱ だいこん
立派な大根です！

給食室の様子



ごうけい
合計100kgの大蔵大根が届きました。
11本をサラダに、19本をおでんに
つか
使いました。

