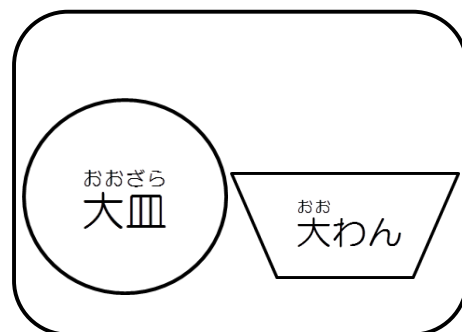


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立	^{はいぜん} 配膳器具
^{おおざら} 大皿	^い きんぴら ^{まる} 入り丸パン	^{てぶくろ} 手袋
	^{わふう} 和風フィッシュフライ	トング
^{おお} 大わん	^{こめ} 米粉 ^に クリーム煮	おたま

<^{しょっき}食器の^お置き方>



★^{ほね}骨に^き気を付けて^つ食べ^たましょう！

^{きょう}今日の^{きゅうしょく}給食はしょうゆだれで^{あじつ}味付けした^{しろみざかな}白身魚のからあげと
きんぴらごぼうをパンにはさむ、^{わふう}和風フィッシュバーガーです。

パン粉をつけた^こフライにソースをかけて、
キャベツと食べる^たフィッシュバーガーもおいしいですが、
^{きょう}今日のように^{わふう}和風のものもおいしいですよ。

^く食わず^{ぎら}嫌いはせずに、^{ひとくち}一口^た食べてみましょう。

給食室の様子



^{てつく}手作りのきんぴらを
ひとつひとつ
パンにはさみました。

