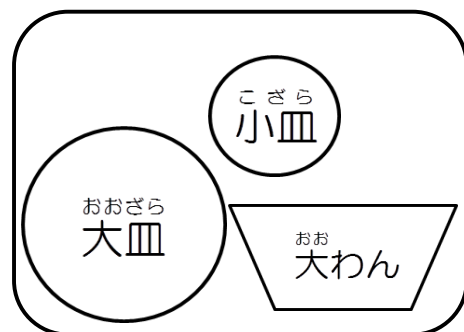


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<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	フレンチトースト	<sup>てぶくろ</sup> 手袋
<sup>おお</sup> 大 <sup>わん</sup> わん	ポーク ビーンズ <small>とうきょうとさん 東京都産 にんじん・キャベツ</small>	おたま
<sup>こざら</sup> 小皿	ピクルス <small>せたがやくさん さいごん 世田谷区産 大根</small>	トング

## <<sup>しょっき</sup>食器の<sup>お</sup>置き<sup>かた</sup>方>



フレンチトーストは甘いおやつのようなパンだと思いかもかもしれませんが、  
給食のフレンチトーストはおやつにならないように工夫をしています。

無塩食パンを使い、とりすぎてしまいがちな塩分をひかえたこと、  
スキムミルクを加えてカルシウムをとれるようにしたこと、  
甘くなりすぎないように砂糖の量を調整したことの3点が工夫ポイントです。

給食はみなさんの健康を考えて作られていることを  
しっかり覚えておいてくださいね。

## 給食室の様子



耳までしっかりと仕上がるように  
液をしっかりと染み込ませること  
焼き加減に気を付けました。

