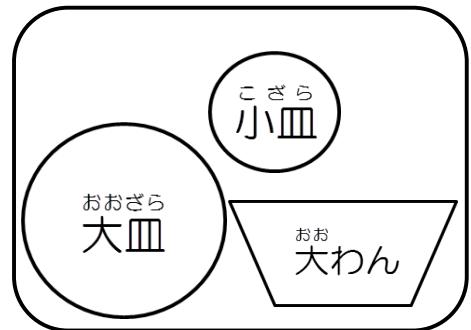


★食の豆知識～さくらの学び舎～

| しょっき 食器 | きょう 今日の献立 | はいせん 配膳器具 |
|---------|-----------|----------------------------------|
| おおざら 大皿 | フレンチトースト | てぶくろ 手袋 |
| おお 大わん | ポーク ビーンズ | にんじん・キャベツ とうきょうとさん 東京都産 |
| こざら 小皿 | ピクルス | せたがやくさん たいこん 世田谷区産 大根 おたま トング |

<食器の置き方>



フレンチトーストは甘いおやつのようなパンだと思うかもしれません、
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。

給食はみんな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



耳までしっとり仕上がるよう
に液をしつかり染み込ませることと
焼き加減に気を付けました。

