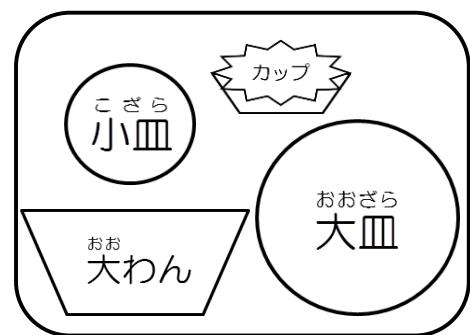


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら 大皿	うどん	トング
おお 大わん	生姜豚汁	おたま
こざら 小皿	冬野菜のごまあえ	トング
おぼんの上 うえ	スイートパンプキン	てぶくろ 手袋

＜食器の置き方＞



今月のさくらの学び舎連携給食は、
さくらがおかしょう きゅうしょくいいんかい じどう かんが こんだて
桜丘小の給食委員会の児童が考えた献立です。
さむ か あたた きゅうしょく
テーマは「寒さに勝とう！温かい給食」です。
い か きゅうしょくいいんかい
以下、給食委員会からのメッセージです。

冬になると寒くなります。寒さに負けない体をつくり、体が芯から温まる
給食を、と考えてテーマを決めました。生姜豚汁にしたのは生姜が体を温める
からです。うどんは桜丘小の給食で人気があるから献立に入れました。
季節の野菜は栄養が豊富でおいしいので取り入れました。
スイートパンプキンをメニューに入れたのは、楽しみな給食がさらにうれしく
楽しみになるからです。給食委員会のみんなで考えたメニューなので、
おいしく楽しく食べてもらえたなら嬉しいです。

給食室の様子



かぼちゃが苦手な人でも食べやすくなるよう、
さつまいもも混ぜています。

