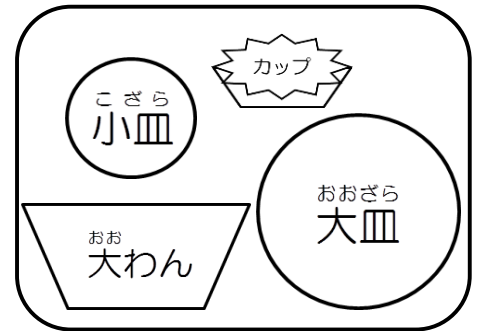


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立	^{はいぜん} 配膳 ^{きぐ} 器具
^{おおざら} 大皿	うどん	トング
^{おお} 大 ^{わん} わん	^{しょうがとんじる} 生姜豚汁	おたま
^{こざら} 小皿	^{ふゆ やさい} 冬野菜のごまあえ	トング
^{おぼんの上} おぼんの上	スイートパンプキン	^{てぶくろ} 手袋

<^{しょっき}食器の^お置き^{かた}方>



こんげつ 今月のさくらの^{まな}学び舎^{やれんけいきゅうしょく}連携給食は、
^{さくらがおかしょう}桜丘小の給食委員会の^{じどう}児童が^{かんが}考えた^{こんだて}献立です。
 テーマは「^{さむ}寒さに^か勝とう！^{あたた}温かい^{きゅうしょく}給食」です。
 以下、^い給食委員会からの^{きゅうしょくいんかい}メッセージです。

^{ふゆ}冬になると^{さむ}寒くなります。^{さむ}寒さに^ま負けない^{からだ}体をつくり、^{からだ}体が^{しん}芯から^{あたた}温まる
^{きゅうしょく}給食を、^{かんが}と^き考えて^{しょうがとんじる}テーマを決めました。^{しょうが}生姜が^{からだ}体を^{あたた}温める
 からです。^{さくらがおかしょう}うどんは桜丘小の給食で^{にんぎ}人気があるから^{こんだて}献立に入れました。
^{きせつ}季節の^{やさい}野菜は^{えいよう}栄養が^{ほうふ}豊富で^とおいしいので^い取り入れました。
^{たの}スイートパンプキンをメニューに入れたのは、^{たの}楽し^{きゅうしょく}みな給食がさらに^{うれ}うれしく
^{たの}楽し^{きゅうしょくいんかい}みになるからです。^{かんが}給食委員会のみんなで^{かんが}考えたメニューなので、
^{たの}おいしく^{たの}楽しく^{たの}食べてもらえたら^{うれ}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。

