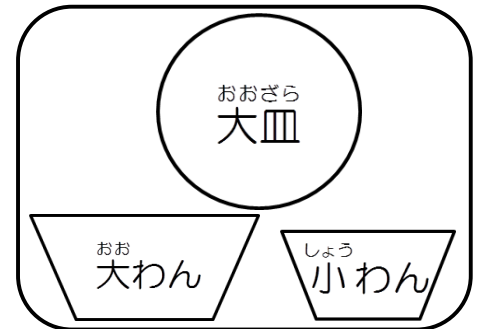


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<sup>しょっき</sup> 食器	<sup>きょうこんだて</sup> 今日の献立	<sup>はいぜんきぐ</sup> 配膳器具
<sup>おお</sup> 大わん	<sup>ほっかいどうさん</sup> 北海道産ゆめぴりか	しゃもじ
<sup>おおざら</sup> 大皿	ぶりの <sup>て</sup> 照り <sup>や</sup> 焼き	トング
	カリカリ <sup>あぶらあ</sup> 油揚げと <sup>やさい</sup> 野菜の <sup>す</sup> 酢みそあえ <small>とうきょうとさん 東京都産 とまつな 小松菜 キャベツ</small>	トング
<sup>しょう</sup> 小わん	<sup>しおとり</sup> 塩鶏じゃが <small>とうきょうとさん 東京都産にんじん</small>	おたま

## <<sup>しょっき</sup>食器の<sup>おかた</sup>置き方>



★<sup>ほね</sup>骨に<sup>き</sup>気を付けて<sup>つ</sup>食べ<sup>た</sup>ましょう！

今日のお米は北海道産ゆめぴりかです。  
11月25日のごはん食べ比べで1度出しましたが、  
せっくなので北海道産ゆめぴりかとわかった上で  
よく<sup>あじ</sup>味わって<sup>た</sup>食べてもらいたいと考えて今月の給食にも取り入れました。

そして、今日はとても<sup>こうきゅう</sup>高級な<sup>とど</sup>おいしいぶりを届けてもらいました。  
なんと全員分で25万円くらいの<sup>ちょうこうきゅうひん</sup>超高級品です。毎年給食で出していますが、  
いつも大人気です。魚が苦手な人もぜひ食べてみてください。

## 給食室の様子



なま<sup>た</sup>生でも食べられるくらい  
<sup>しんせん</sup>新鮮なぶりを届けてもらいました。

