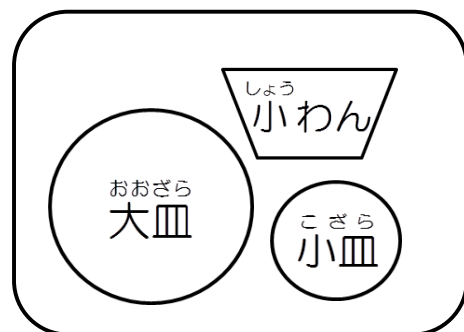


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<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>おおざら</sup> 大皿	ごはん	しゃもじ
<sup>こざら</sup> 小皿	スタミナ <sup>どん</sup> 丼の <sup>ぐ</sup> 具	おたま
<sup>しょう</sup> 小わん	<sup>ちゅうか</sup> 中華サラダ	トング
<sup>しょう</sup> 小わん	<sup>くだもの</sup> 果物（ラ・フランス）	<sup>てぶくろ</sup> 手袋

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



ラ・フランスは<sup>きゅうしょく</sup>給食で初めて出す<sup>くだもの</sup>果物です。  
フランスで<sup>う</sup>生まれた<sup>なし</sup>梨で、日本では主に<sup>にほん</sup>山形県で<sup>おも</sup>育てられています。

<sup>かわ</sup>皮をむいた<sup>み</sup>実はりんごのようですが、  
りんごよりもやわらかいです。  
ラ・フランスは<sup>かお</sup>香りがよい<sup>くだもの</sup>果物なので、  
ぜひその<sup>かお</sup>香りを<sup>たの</sup>楽しんでください。



## 給食室の様子

きゅうしょくしつ

ようす



ラ・フランスには  
<sup>ひみつへいき</sup>秘密兵器を使えないので  
すべて手で<sup>かわ</sup>皮をむきました。  
<sup>み</sup>実がやわらかいので、  
<sup>き</sup>気を付けて<sup>き</sup>切りました。

