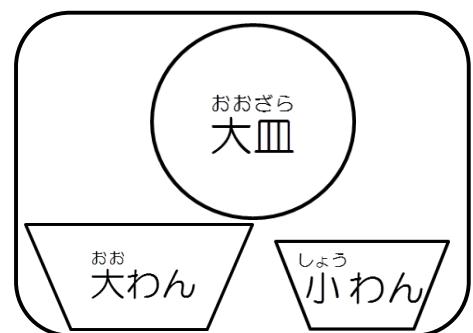


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

しょっき 食器	きょう 今日の献立	はいせん 配膳器具
おお 大わん	にいがたけんさん 新潟県産こしひかり	しゃもじ
おおざら 大皿	めかじきと大豆の味噌がらめ	ぎざたま
	きりほしだいこん 切干大根のはりはり酢の物	トング
しょう 小わん	よしのじる 吉野汁	おたま
	せたがやくさん 世田谷区産ねぎ	

<食器の置き方>



★骨に気を付けて食べましょう！

切干大根を使った料理に「はりはり」という名前がつくのは、
切干大根を食べた時に「はりはり」と音がするからだと言われています。

本当にはりはりと聞こえるかな？
違うとしたら、どんな風に聞こえるかな？
と考えながら食べてみましょう。
どんな風に聞こえたか、ぜひ山口先生に教えてください。



切干大根はやわらかくゆでることで、
大根の臭みが抜けて食べやすくなります。



給食室の様子