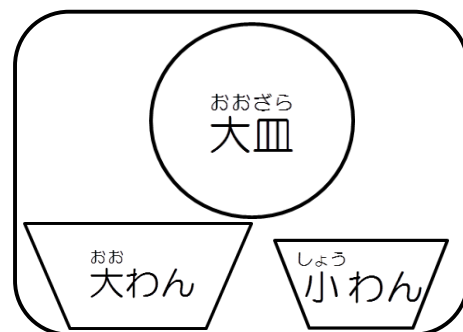


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょうこんだて} 今日の献立	^{はいぜんきぐ} 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	^{めかじきだいすみそ} 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もの	トング
^{しょう} 小わん	^{よしのじる} 吉野汁 ^{せたがやくさん} 世田谷区産ねぎ	おたま

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



★^{ほね}骨に^き気を付けて^つ食べ^たましょう！

^{きりほしだいこん}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、
^{きりほしだいこん}切干大根を食べた時に「はりはり」と音^{おと}がするからだといわれています。

本当には^{ほんとう}は^き聞こえるかな？
ちが^{ちが}うとしたら、どんな風^{ふう}に^き聞こえるかな？
と^{かんが}考えながら^た食べてみましょう。
どんな風^{ふう}に^き聞こえたか、ぜひ^{やまぐちせんせい}山口先生に^{おし}教えてください。

給食室の様子
きゅうしょくしつ
ようす



^{きりほしだいこん}切干大根は^{やわらかくゆでること}で、
大根の^{くさぬ}臭みが^た抜けて食べやすくなります。

