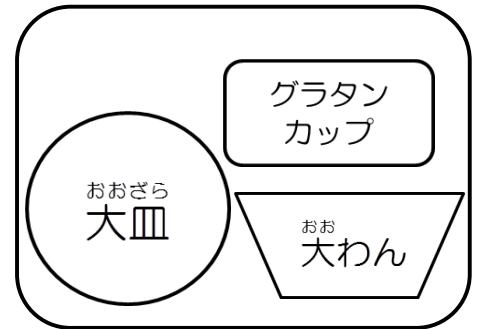


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	ミルクパン	^{てぶくろ} 手袋
^{おぼんの上} おぼんの上	じゃがいもの ミートソース グラタン <small>とうきょうとさん 東京都産 にんじん</small>	^{てぶくろ} 手袋
^{おお} 大 ^{わん} わん	^{はくさい} 白菜スープ	おたま

< ^{しょっき}食器の^{おかた}置き方 >



^{はくさい}白菜は冬が旬の野菜です。
^{はくさい}白菜と聞くと^き黄緑色の^{はくさい}白菜を
^{そうぞう}想像すると思いますが、
^{いろ}オレンジ色のもの、^{むらさきいろ}紫色のもの、
^{ちい}小さいものなどいろいろな
^{しゅるい}種類があります。
 スーパーに行った時にめずらしい
^{はくさい}白菜が並んでいないか
 ぜひチェックしてみてください。



給食室の様子



^{きょう}今日は42kg、
^{ぜんぶ}全部で14玉の
^{はくさい}白菜を使いました。

