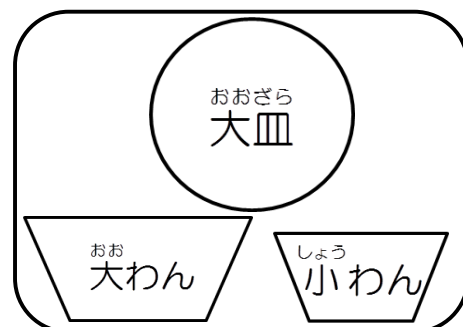


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	^{いそ} 磯おこわ	しゃもじ
^{おおざら} 大皿	はたはたの ^{たつたあ} 竜田揚げ (1-3年:1匹 4-6年:2匹)	トング
	^{いとかんてん} 糸寒天サラダ	トング
^{しょう} 小わん	きりたんぽ ^{じる} 汁	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！

^{さむ}寒くなってきたので、^{からだあたた}体が温まるような^{きょうどりょうり}郷土料理を取り入れました。
^{きょうあきたけん}今日は秋田県の^{じる}きりたんぽ汁です。はたはたも秋田県を代表する^{あきたけん}食べ物です。
^{まなかふとほね}真ん中に太い骨があるので、^き気を付けて^つ食べてください。

^{きょう}今日ははたはたが^{すこ}しょっぱかったので、^{うすあじ}サラダを少し薄味にしています。

^{りょうり}料理について、^{くわ}詳しくは^{きょうどりょうり}郷土料理^みだよりを見てください。

給食室の様子



はたはたは^{もよう}模様が
とくちょうてき
特徴的です。



^{ぜんいん}きりたんぽは全員に行き渡るように
^{ひとくちだい}一口大に切りました。