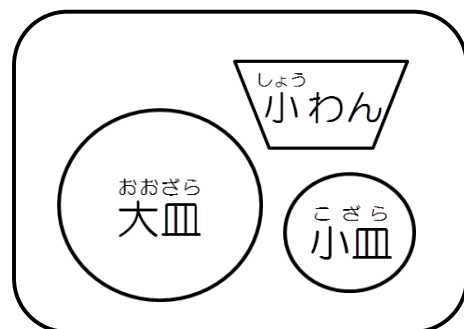


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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
^{おおざら} 大皿	^{ちゅうか} 中華めん	トング
	^{まーぼーどうふ} 麻婆豆腐 <small>せたがやくさん 世田谷区産ねぎ とうきょうとさん 東京都産にんじん</small>	おたま
^{こざら} 小皿	もやしの ^{から} ピリ辛あえ <small>とうきょうとさん 東京都産こまつな 小松菜</small>	トング
^{しょう} 小わん	^{くだもの} 果物（ ^{あまくさ} 天草オレンジ）	^{てぶくろ} 手袋

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



^{きょう}今日はおはしだけでも^た食べられそうなメニューですが、
スプーンもついていますね。なぜでしょうか？

それは、お皿に残った^さ麻婆豆腐も最後まできれいに
^た食べてもらいたいからです。きっとみなさんならお皿を
ピカピカにできると^{おも}います。今日の片付けが楽しみです。

給食室の様子



^{あまくさ}天草オレンジは
オレンジのジューシーさと
^{あま}みかんの^{りょうほう}甘みの両方を
^{たの}楽しむことができる品種です。

