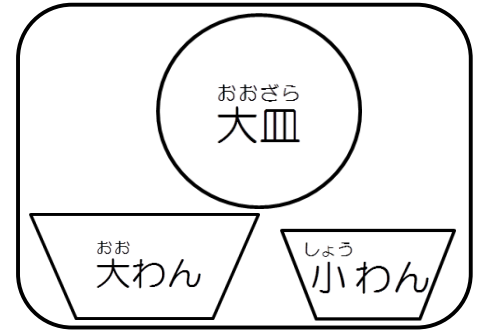


★ しょく まめちしき 食の豆知識 ~ さくらの学び舎 ~ まなや

しょっき 食器	きょう こんだて 今日 献立	はいぜん きぐ 配膳器具
おお 大わん	やまがたけんさん 山形県産ひとめぼれ	しゃもじ
おおざら 大皿	さいきょうや ぶりの西京焼き	トンク
	やさい うめ 野菜の梅あえ	トンク
しょう 小わん	いもに 芋煮 <small>せたがやくさん 世田谷区産ねぎ</small>	おたま

< しょっき お かた 食器の置き方 >



ほね き つ た ★ 骨に気を付けて食べましょう！

きゅうしょく 給食だよりでお知らせしたとおり、こんげつ 今月の給食は さくらがおかしょう せんせい 桜丘小の先生に こんだて ちなんだ献立をたくさん取り入れました。

きょう ねん せんせい 今日 3年の先生の出身地、やまがたけん りょうり 山形県の料理である芋煮を作りました。

芋煮は大きく2種類あり、いもに おお 先生の出身地では

ぎゅうにく つか 牛肉を使うしょうゆ味の芋煮だったそうです。

やまがたけん りょうり 山形県の料理に合わせて、あ こめ やまがたけん お米も山形県のものを使っています。

きゅうしょく 給食室の様子



きゅうしょく はし 給食で初めて ぎゅうにく つか 牛肉を使いました。

