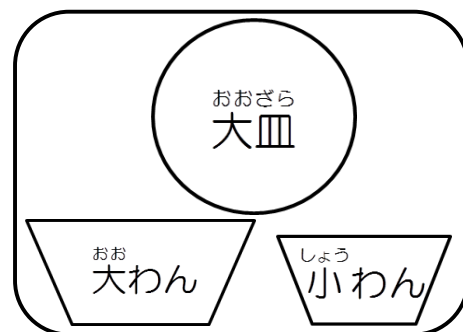


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	わかめごはん	しゃもじ
^{おおざら} 大皿	^{とりにく} 鶏肉のからあげ（2個）	トング
	^{チンゲンさい} 菜の ^{しお} 塩ナムル <small>とうきょうとさん 東京都産 にんじん</small>	トング
^{しょう} 小わん	^{はるさめ} 春雨スープ	おたま・ぎざたま

< ^{しょっき}食器の^{おかた}置き方 >



今日は^{きょう}養護の^{ようご}先生の^{せんせい}思い出の^{おも}給食メニューです。
^{せんせい}先生が^こ子どもの頃、^{きゅうしょく}リクエスト給食では
^{とりにく}わかめごはん、^{はるさめ}鶏肉のからあげ、春雨スープ、^{きゅうしょく}レモンソーダゼリーの
 4つが^{ていばん}定番の^{にんき}人気メニューだったそうです。

レモンソーダゼリーは^{さくらがおかしょう}桜丘小では^で出たことはありませんが、
^{ほか}他の3つは^{おな}同じく^{にんき}人気のメニューです。
 ちなみに、わかめごはんは^{ねん}5年の^{せんせい}先生、からあげは^{ねん}6年の^{せんせい}先生が
^{さくらがおかしょう}桜丘小の給食の中で^{なか}特に^{とく}好きなメニューだそうです。

給食室の様子



今日は全部で2000個以上の
 からあげを作りました。
 ひとりで二釜分を一気に揚げました。