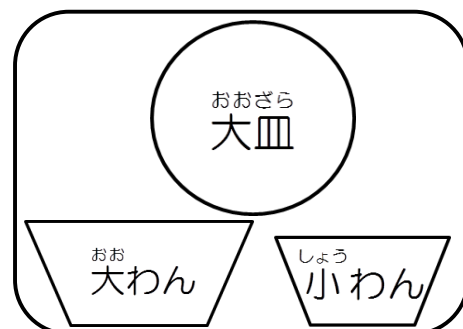


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	ごはん	しゃもじ
	のりの ^{つくだに} 佃煮	ちびたま
^{おおざら} 大皿	もんじゃ ^{ふうみはるま} 風味春巻き	トング
	こまつな ^{とうきょうとさん} 小松菜の おかかあえ ^{東京産} <small>こまつな 小松菜・にんじん</small>	トング
^{しょう} 小わん	ちゃんこ汁 ^{じる} <small>せたがやくさん 世田谷区産ねぎ・大根 とうきょうとさん 東京産にんじん・白菜</small>	おたま

<^{しょっき}食器の^お置き方>



^{きょうねん}今日は5年の先生、^{ねんせんせい}6年の先生、^{ようごせんせい}養護の先生、^{すこうせんせい}図工の先生、
^{かていせんせい}家庭科の先生の出身地である^{とうきょうと}東京都の^{こんだて}献立です。

ごはん^{いがい}以外すべて^{とうきょうと}東京都に^{りょうり}ちなんだ料理です。
^{くわ}詳しくは^{きょうとりょうり}郷土料理^みだよりを見てください。

^{とうきょうと}東京都や^{せたがやく}世田谷区で^{やさい}とれた野菜もたくさん^{つか}使っているので、
^{ちゅうもく}注目してよく^{あじ}味わってください。

給食室の様子



^{きょうとうが}今日の動画：ロイロノート → ^{しりょうばこ}資料箱 → ^{がくないきょうゆう}学内共有 → ^{きゅうしょくしつ}給食室 → 0117