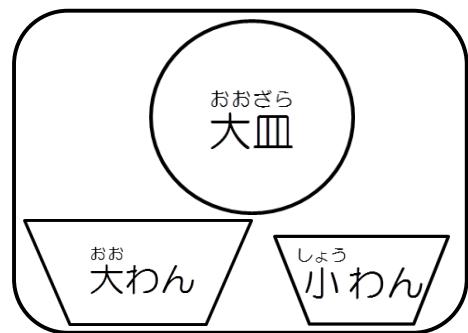


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
大わん	ごはん のりの佃煮	しゃもじ ちびたま
大皿	もんじゅ風味春巻き 小松菜の おかかあえ	トング トング
小わん	ちゃんこ汁	おたま

＜食器の置き方＞



今日は5年の先生、6年の先生、養護の先生、図工の先生、
家庭科の先生の出身地である東京都の献立です。

ごはん以外すべて東京都にちなんだ料理です。
詳しくは郷土料理だよりを見てください。

東京都や世田谷区でとれた野菜もたくさん使っているので、
注目してよく味わってください。

きゅうしょくしつ
給食室の様子
ようす

のりづけして仕上げる人

のりをぬる人

具をのせる人

つづ
包む人

かわ
なら
皮を並べる人



きょうどうが
今日の動画：ロイロノート → 資料箱 → 学内共有 → 給食室 → 0117

