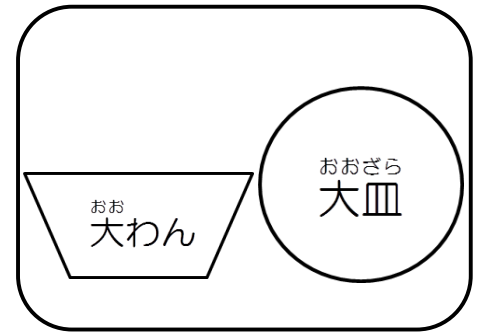


★ 食の豆知識 ~ さくらの学び舎 ~

しよつき 食器	きょう こんだて 今日 献立	はいせん きぐ 配膳器具
おお 大わん	うどん	トング
	きつねうどんつゆ <small>せたがやくさん 世田谷区産 ねぎ</small>	おたま
おおざら 大皿	たまご焼き	てびくろ 手袋
	やさい 野菜の <small>とうきょうとさん 東京都産 こまつな 小松菜</small> ごまみそあえ	トング

< 食器の置き方 >



まいつき にち は 食育の日です。今日はさくらの学び舎連携給食で、
ささはらしょう ほけんきゅうしょくいん 菅原小の保健給食委員のみなさんが考えてくれた献立です。

テーマは「あったか給食」です。うどんを温かいまま食べられるように
うどんとつゆを大わんに盛り付けるようにしました。

↓ 献立を考えた児童のコメント ↓

ふゆ 冬にうどんが出ると嬉しいのと、きつねうどんは温かくて
おいしいので取り入れました。野菜もしっかりとった方が
よいと思ったので、野菜の和え物を献立に入れました。

たまご焼きはうどんや野菜の和え物に合うと思ったので組み合わせました。
たくさん食べて、しっかり温まってください！

給食室の様子



きつねうどんらしく、油揚げを三角に切りました。