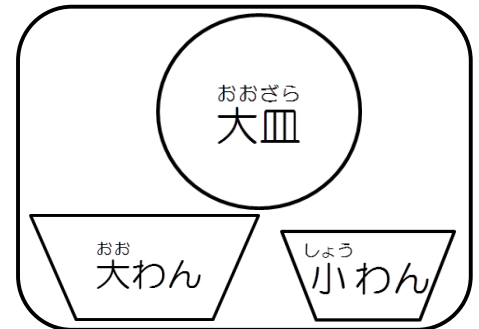


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立	^{はいぜんき} 配膳器具
^{おお} 大 ^{わん} 碗	^{にいがたけんさん} にいがたけんさん 新潟県産ミルキーQueen	^{しゃもじ} しゃもじ
^{おおざら} 大皿	^{さばのおろしあん} さばのおろしあん ^{せたがやくさん} せたがやくさん 世田谷区産だいこん大根	^{トング} トング
	^{ねぎ塩きんぴら} ねぎ ^{しお} 塩きんぴら ^{せたがやくさん} せたがやくさん 世田谷区産ねぎ	^{ちびたま} ちびたま ^{とうきょうとさん} とうきょうとさん 東京都産にんじん
^{しょう} 小 ^{わん} 碗	^{はくさい} 白菜とじゃがいもの ^{みそ汁} みそ汁 ^{とうきょうとさん} とうきょうとさん 東京都産じゃがいも・白菜・小松菜	^{おたま} おたま

<^{しょっき}食器の^お置き^{かた}方>



★^{ほね}骨に^き気を付けて^た食べましょう！

さばのおろしあんは、^あ揚げたさばに
^{あまから}甘辛く^{あじつ}味付けした^{だいこん}大根おろしの^{りょうり}たれをかけた料理です。

^{えいようし}栄養士の先生が^{せんせい}桜丘小の^{さくらがおかしょう}給食の中で^{きゅうしょく}一番好きな^{なか}魚料理です。

^{ごはん}ごはんが^{すす}進む^{あじつ}味付けです。お米にも^{こめ}こだわって、
^{きょう}今日は^{にいがたけんさん}新潟県産のミルキーQueenというお米に^{こめ}しました。

どのメニューもよく^{あじ}味わって^た食べてください。

給食室の様子



^{かまはだ}釜肌についたおろしあんを
のこ^{ていねい}丁寧に集めました。