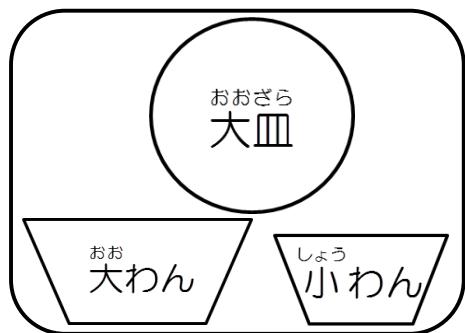


★食の豆知識～さくらの学び舎～

| しょっき 食器 | きょう 今日の献立 | はいせん 配膳器具 |
|---------|-----------------------|-----------|
| おお 大わん | にいがたけんさん 新潟県産ミルキークイーン | しゃもじ |
| おおざら 大皿 | さばのおろしあん | トング |
| | ねぎ塩きんぴら | ちびたま |
| しょう 小わん | 白菜とじゃがいものみそ汁 | おたま |

<食器の置き方>



ほね き つ た
★骨に気を付けて食べましょう！

さばのおろしあんは、揚げたさばに
甘辛く味付けした大根おろしのたれをかけた料理です。

えいようし せんせい さくらがおかしょう きゅうしょく なか いちばんす さかなりょうり
栄養士の先生が桜丘小の給食の中で一番好きな魚料理です。
ごはんが進む味付けです。お米にもこだわって、
今日は新潟県産のミルキークイーンというお米にしました。

どのメニューもよく味わって食べてください。



かまはだ
釜肌についたおろしあんを
のこ ていねい あつ 残さないように丁寧に集めました。