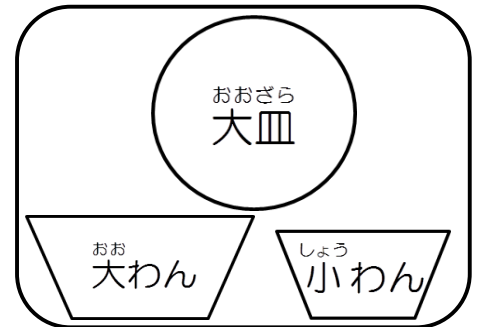


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立	^{はいぜん} 配膳 ^{きぐ} 器具
^{おお} 大 ^{わん} 碗	^{ちゅうか} 中華 ^{おこわ} おこわ	^{しゃもじ} しゃもじ
^{おおざら} 大皿	いかしゅうまい	トング
	^{かまあ} 釜揚げ ^{しらす} しらす ^{いす} 入り ^{もの} 酢の物 <small>せたがやくさん 世田谷区産 だいこん 大根</small>	トング
^{しょう} 小 ^{わん} 碗	^{ちゅうかふう} 中華風 コーンスープ <small>せたがやくさん 世田谷区産 ねぎ</small>	おたま

<^{しょっき}食器の^お置き^{かた}方>



^{ちゅうか}中華^{おこわ}おこわと^{ちゅうかふう}中華風コーンスープは
^{えいようし}栄養士の^{やまぐちせんせい}山口先生のおすすめメニューです。

たまご^い入りのスープは^{やまぐちせんせい}山口先生の^{とくいりょうり}得意料理でもあります。
たまごをふわふわに^{しあ}仕上げるコツを知りたい人は
^{やまぐちせんせい}山口先生に聞いてください。

給食室の様子



いかのすり身と豆腐、
たまご玉ねぎなどをよく練ります。



丸めてしゅうまいの皮を
しっかりくっつけます。
全部で900個以上作りました。