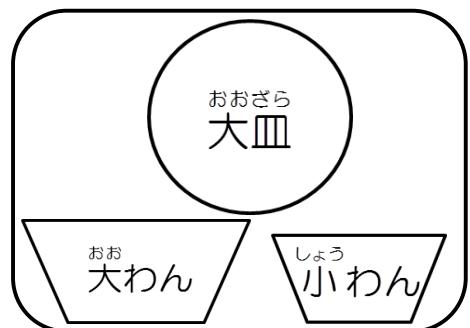


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器 しょっき	今日の献立 きょうこんだて	配膳器具 はいせんきぐ
大わん おおわん	中華おこわ ちゅうかおこわ	しゃもじ
大皿 おおさら	いかしゅうまい いかしうまい	トング
	釜揚げしらす かまあげしらす 入り酢の物 いりすのもの	世田谷区産 せたがやくさん だいこん 大根 ねぎ
小わん しょうわん	中華風 ちゅうかふう コーンスープ	おたま

<食器の置き方>



中華おこわと中華風コーンスープは
栄養士の山口先生のおすすめメニューです。

たまご入りのスープは山口先生の得意料理でもあります。
たまごをふわふわに仕上げるコツを知りたい人は
山口先生に聞いてください。



いかのすり身と豆腐、
玉ねぎなどをよく練ります。



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

給食室の様子
きゅうしょくしつ
ようす