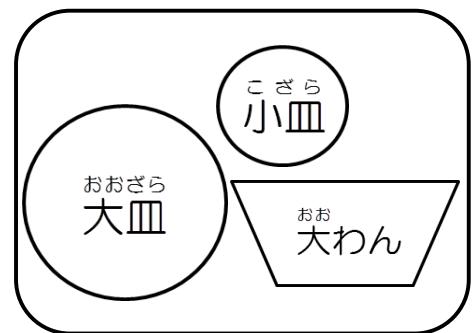


# ★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら <b>大皿</b>	ごはん	しゃもじ
	野沢菜そぼろ	おたま
おお <b>大わん</b>	3種のきのこのみそ汁	おたま
こざら <b>小皿</b>	かぼちゃのおやき	トング

## ＜食器の置き方＞



今日は1年の先生、5年の先生、  
6年の先生の出身地である長野県の献立です。

野沢菜やきのこは長野県の特産品です。

おやきはいろいろな具材を小麦粉で作った  
皮で包んで焼いた料理です。6年の先生が

「どうしても給食でおやきを出してほしい！！」

と熱く語ってくださったので、今日のために給食室では  
夏休みと冬休みに2回おやきを作る練習をしました。ぜひ動画も見てください。



## 給食室の様子

えのき、しめじ、まいたけの  
3種類のきのこを使いました。



これが野沢菜です。



今日の動画：ロイロノート → 資料箱 → 学内共有 → 給食室 → 0126

