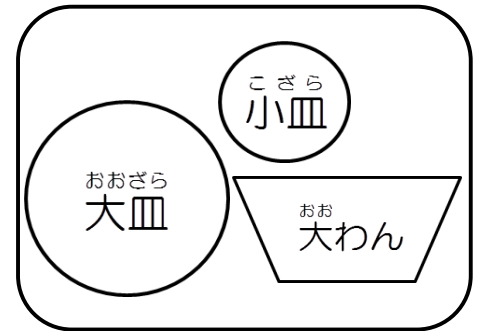


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<sup>しょっき</sup> 食器	<sup>きょうこんだて</sup> 今日の献立	<sup>はいぜんきぐ</sup> 配膳器具
<sup>おおざら</sup> 大皿	ごはん	しゃもじ
	<sup>のざわな</sup> 野沢菜そばろ	おたま
<sup>おお</sup> 大わん	3種 <sup>しゅ</sup> のきのこのみそ汁 <sup>しる</sup>	おたま
<sup>こざう</sup> 小皿	かぼちゃのおやき	トング

## <<sup>しょっき</sup>食器の<sup>お</sup>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