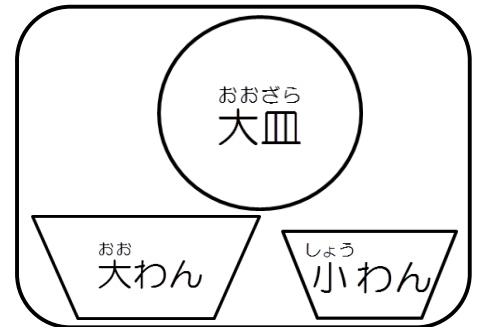


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<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</sup> 大わん	<sup>にいがたけんさん</sup> 新潟県産こしひかり	<sup>しゃもじ</sup> しゃもじ
<sup>おおざら</sup> 大皿	<sup>あすまに</sup> くじらの東煮	<sup>ぎざたま</sup> ぎざたま
	<sup>こまつな</sup> 小松菜と <sup>とうきょうとさんこまつな</sup> 東京都産小松菜 <sup>あさづ</sup> キャベツの浅漬け	<sup>トング</sup> トング
<sup>しょう</sup> 小わん	<sup>だいこんあぶらあ</sup> 大根と油揚げの <sup>しる</sup> みそ汁 <sup>せたがやくさんだいにん</sup> 世田谷区産大根	<sup>おたま</sup> おたま

## <<sup>しょっき</sup>食器の<sup>お</sup>置き<sup>かた</sup>方>



くじらは<sup>ねん</sup>2年の<sup>せんせい</sup>先生、<sup>おんがく</sup>音楽の<sup>せんせい</sup>先生の思い出の<sup>きゅうしょく</sup>給食メニューです。

日本が<sup>にほん</sup>食糧不足で<sup>しよくりょうぶそく</sup>肉があまり<sup>にく</sup>出回って<sup>でまわ</sup>いなかった時期に、  
栄養満点で<sup>えいようまんてん</sup>安く<sup>やす</sup>手に入るくじらが<sup>はい</sup>給食でよく使われていました。  
それからくじらが<sup>きゅうしょく</sup>給食の定番メニューとなりました。

今ではくじらを<sup>いま</sup>食べる<sup>た</sup>機会は<sup>きかい</sup>少なくなりましたが、  
今日は調査用にとったくじらを<sup>きゅうしょくよう</sup>給食用に分けてもらって<sup>つく</sup>作りました。

## 給食室の様子



ニタリクジラの  
<sup>にくつか</sup>肉を使いました。  
<sup>あぶら</sup>脂が少ない、  
<sup>あかみ</sup>赤身の肉です。



<sup>こな</sup>粉をまぶして<sup>あぶら</sup>油で揚げ、  
<sup>あ</sup>揚げたじゃがいもと一緒に  
<sup>あまから</sup>甘辛いたれと絡めました。