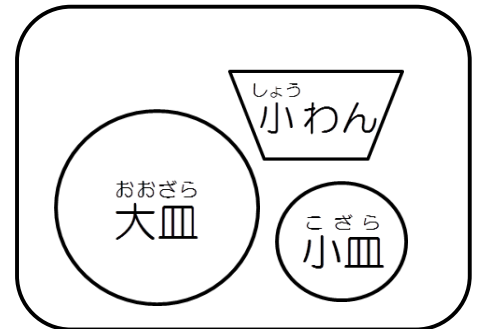


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<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
	カレー	おたま
	<sup>ふくじんづけ</sup> 福神漬	ちびたま
<sup>こざう</sup> 小皿	ごまドレッシングサラダ	トング
<sup>しょう</sup> 小わん	<sup>くだもの</sup> 果物（たまみ）	トング

## <<sup>しょっき</sup>食器の<sup>おかた</sup>置き方>



カレー<sup>ねん</sup>ライスは4<sup>ねん</sup>年の先生<sup>せんせい</sup>、5<sup>ねん</sup>年の先生<sup>せんせい</sup>、  
家庭科<sup>かていか</sup>の先生<sup>せんせい</sup>の思い出<sup>おもいで</sup>の給食<sup>きゅうしょく</sup>メニューです。

また、2<sup>ねん</sup>年の先生<sup>せんせい</sup>、5<sup>ねん</sup>年の先生<sup>せんせい</sup>が  
桜丘小<sup>さくらがおかしょう</sup>の給食<sup>きゅうしょく</sup>で好きなメニューだと答<sup>こた</sup>えてくれました。

いつの時代<sup>じだい</sup>もカレーは人<sup>にん</sup>気<sup>き</sup>のメニューということですね！

## 給食室の様子<sup>きゅうしょくしつようす</sup>



たまみは初<sup>はじ</sup>めて給食<sup>きゅうしょく</sup>で出す果物<sup>くだもの</sup>です。  
あま甘<sup>あま</sup>く、オレンジ<sup>かお</sup>のような香<sup>かほ</sup>りが特<sup>とく</sup>徴<sup>ちよう</sup>で、  
かわ皮<sup>かわ</sup>もむきやすいみかんです。

