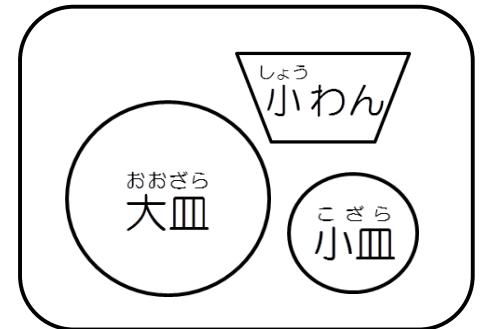


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<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	<sup>ちゅうか</sup> 中華めん	トング
	あんかけ <small>せたがやくさん 世田谷区産ねぎ</small>	おたま
	ゆかり	スプーン
<sup>しょう</sup> 小わん	イモフライ	ぎざたま
<sup>こざら</sup> 小皿	<sup>かふうだいこん</sup> 華風大根 <small>せたがやくさん 世田谷区産 大根</small>	トング

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



<sup>かすかべや</sup>春日部焼きそばは<sup>ねん</sup>6年の<sup>せんせい</sup>先生の<sup>しゅっしんち</sup>出身地、  
<sup>さいたまけんかすかべし</sup>埼玉県春日部市のご<sup>とうち</sup>当地グルメです。  
 あんかけ焼きそばに<sup>し</sup>市の<sup>はな</sup>花である<sup>ふじ</sup>藤の花を  
 イメージしたゆかりをかけたものです。  
 今日は<sup>きょう</sup>お試<sup>ため</sup>しでゆかりは<sup>しょうりょう</sup>少量にしました。  
 ぜひ<sup>あじみ</sup>味見してみてください。



イモフライは<sup>ねん</sup>2年の<sup>せんせい</sup>先生、<sup>ねん</sup>5年の<sup>せんせい</sup>先生の<sup>しゅっしんち</sup>出身地、  
<sup>とちぎけん</sup>栃木県のご<sup>とうち</sup>当地グルメです。  
 本物は<sup>ほんもの</sup>写真の<sup>しやしん</sup>ように<sup>くし</sup>串に<sup>さ</sup>刺さっています。



## 給食室の様子



<sup>こま</sup>細かい<sup>こ</sup>パン粉が  
 イモフライの<sup>とくちょう</sup>特徴です。

