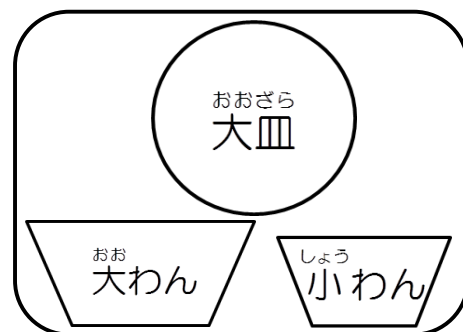


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょうこんだて} 今日の献立	^{はいぜんきぐ} 配膳器具
^{おお} 大わん	きんぴらごはん	しゃもじ
^{しょう} 小わん	^{こうやとうふ} 高野豆腐と ^{やさい} 野菜のたまごとじ	おたま
^{おおざら} 大皿	ちくわと ^{あおな} 青菜の ^{しおこんぶ} 塩昆布あえ <small>とうきょうとさん こまつな 東京都産 小松菜</small>	トング
	^{くだもの} 果物（ ^つ 津のかがやき）	トング

<^{しょっき}食器の^お置き方>



^つ津のかがやきは^{きゅうしょく}給食で^{はじ}初めて^で出る^{くだもの}果物です。

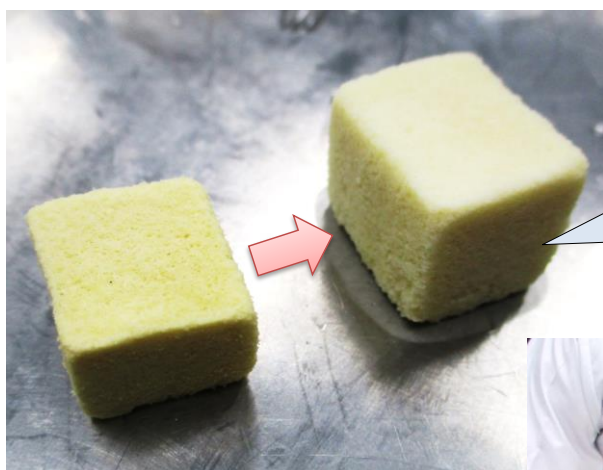
2009^{ねん}年生^う生まれの^{あた}新しい^{みかん}みかんです。

^{たね}種が^{すく}少なく、^み実を^{つつ}包んでいる^{かわ}皮も^{うす}薄いので^た食べ^{おも}やすいと思います。

^{ふゆ}冬は^{おお}多くの^{しゅるい}種類^での^{まわ}みかんが^で出^{まわ}回ります。

^{きゅうしょく}給食でも^{しゅるい}いろいろな^だ種類^をの^{みかん}みかんを^だ出すので、^{ひとくち}どれも^た一口^を食^てべて^みみて^おお^き気に^い入りの^{しゅるい}種類^をを^み見^つつ^けて^くく^ださ^い。

給食室の様子



^{こうやとうふ}高野豆腐は豆腐を凍らせてから
^{かんそう}乾燥^たさせた^{もの}食べ物です。
^{みず}水で^{もど}戻すとこれくらい大きくなります。

