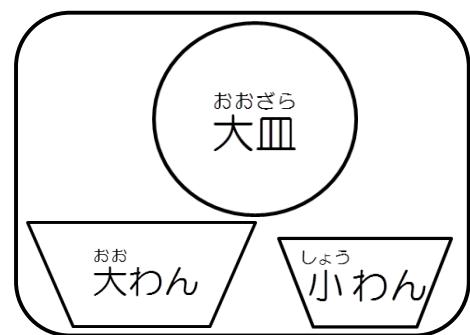


# ★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

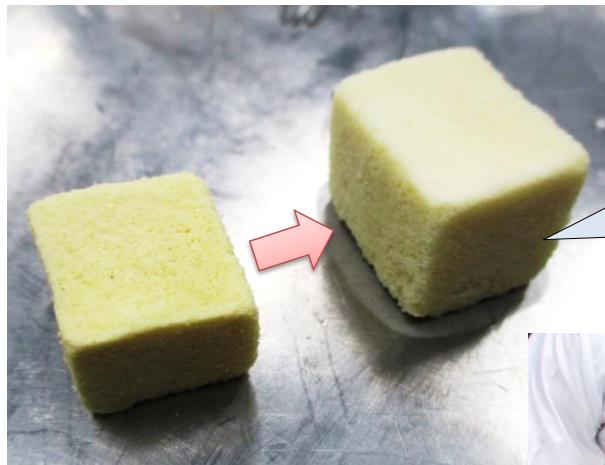
食器	今日の献立	配膳器具
大わん	きんぴらごはん	しゃもじ
小わん	高野豆腐と野菜のたまごとじ	おたま
大皿	ちくわと青菜の 塩昆布あえ	トング
	くだもの 果物 (津のかがやき)	トング

## ＜食器の置き方＞



津のかがやきは給食で初めて出る果物です。  
2009年生まれの新しいみかんです。  
種が少なく、実を包んでいる皮も薄いので食べやすいと思います。

冬は多くの種類のみかんが出回ります。  
給食でもいろいろな種類のみかんを出すので、どれも一口食べてみて  
お気に入りの種類を見つけてください。



高野豆腐は豆腐を凍らせてから  
乾燥させた食べ物です。  
水で戻すとこれくらい大きくなります。

