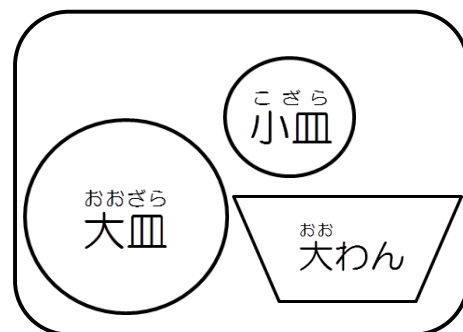


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<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>にいがたけんさん</sup> 新潟県産こしひかり	しゃもじ
<sup>こざら</sup> 小皿	<sup>ぶたにく</sup> 豚肉のごまみそあえ	おたま
<sup>おお</sup> 大わん	<sup>やさいあます</sup> 野菜の甘酢あえ	トング
	<sup>しらたまだんごじる</sup> 白玉団子汁	おたま

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



今日はメインのおかずがみそ味<sup>あじ</sup>でこってりしているので、  
副菜<sup>ふくさい</sup>はさっぱりとお酢<sup>す</sup>を使った甘酢あえ<sup>あます</sup>にしました。  
汁物<sup>しるもの</sup>は味が同じにならないようにしょうゆで味付け<sup>あじつ</sup>しました。

給食<sup>きゅうしょく</sup>は味や栄養<sup>えいよう</sup>の<sup>ぜんたい</sup>全体の<sup>かんが</sup>バランスを<sup>つく</sup>考えて作っているので、どれか  
ひとつに偏<sup>かたよ</sup>らず、すべての料理<sup>りょうり</sup>をしっかりと食<sup>た</sup>べてもらえると嬉しい<sup>うれ</sup>です。



## 給食室の様子<sup>きゅうしょくじつ</sup>

<sup>ぶたにく</sup>豚肉のごまみそあえは  
いりごまとすりごまを  
たっぷり使っています。

