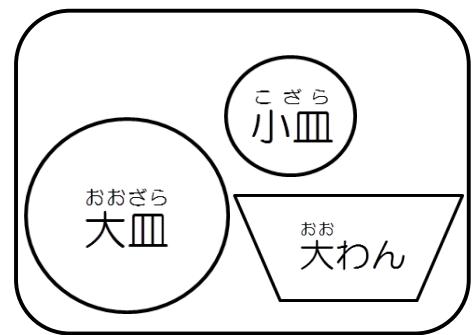


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器 しょっき	今日の献立 きょう こんだて	配膳器具 はいせん きぐ
おおざら 大皿	新潟県産こしひかり にいがたけんさん こしひかり	しゃもじ
こざら 小皿	豚肉のごまみそあえ ふたにく ごまみそあえ	おたま
おお 大わん	野菜の甘酢あえ やさい あます 白玉団子汁 しらたまだんごじる	トング おたま

<食器の置き方>



今日はメインのおかずがみそ味でこってりしているので、
副菜はさっぱりとお酢を使った甘酢あえにしました。
汁物は味が同じにならないようにしょうゆで味付けしました。

給食は味や栄養の**全体のバランス**を考えて作っているので、どれか
ひとつに偏らず、すべての料理をしっかり食べてもらえると嬉しいです。



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。

給食室の様子
きゅうしょくしつ ようす