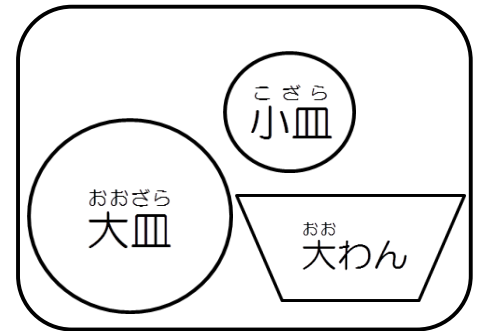


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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
^{おおざら} 大皿	^{あおなめし} 青菜飯 <small>とうきょうとさん こまつな 東京都産 小松菜</small>	しゃもじ
	いわしのさんが ^や 焼き	トング
^{おお} 大わん	^{さわにわん} 沢煮碗	おたま
^{こざら} 小皿	^{まめ} お豆かりんとう	ぎざたま

<^{しょっき}食器の^お置き方>



今日は^{きょう}節分です。
^{せつぶん}節分の日には^ひ豆まきをしたり、^{まめ}柗の枝の先に^{ひいらぎ}焼いた^{えだ}いわしの^{さき}頭を^や刺した
「^{ひいらぎ}柗^{かさ}いわし」を^{かざ}飾ったりして、^{じゃき}邪気を^お追い^{はら}払います。
今日は^{きょう}いわしの^みすり身を使った^{つか}さんが^や焼きという^{あたま}ハンバーグと、
^{にんぎ}人気の^{まめりょうり}豆料理である^{まめ}お豆かりんとうを^{つく}作りました。

みなさんの^{こころ}心の中に「^{なか}さぼり鬼」や「^{おに}苦手なものから^{にがて}逃げる鬼」などが
^{かく}隠れていませんか？しっかり^た食べて^{おに}鬼を^お追い^{はら}払いましょう！

給食室の様子



いわしが^{にがて}苦手な^{ひと}人でも^た食べ^{すこ}やすくなるように
豚肉を少し^ま混ぜたり、^とくさみ取りに
しょうが^まやみそを混ぜたりしています。