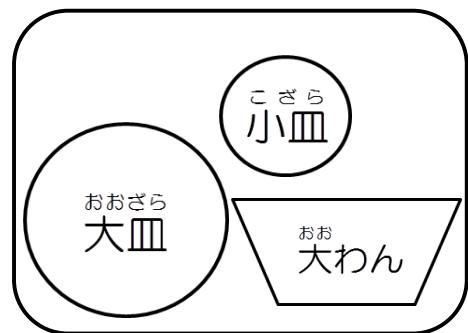


# ★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら 大皿	青菜飯 いわしのさんか焼き	しゃもじ トング
おお 大わん	沢煮椀	おたま
こざら 小皿	お豆かりんとう	ぎざたま

<食器の置き方>



今日は節分です。

節分の日には豆まきをしたり、枝の先に焼いたいわしの頭を刺した「枝いわし」を飾ったりして、邪気を追い払います。今日はいわしのすり身を使ったさんが焼きというハンバーグと、人気の豆料理であるお豆かりんとうを作りました。

みんなの心の中に「さぼり鬼」や「苦手なものから逃げる鬼」などが隠れていませんか？しっかり食べて鬼を追いましょう！

給食室の様子



いわしが苦手な人でも食べやすくなるように  
豚肉を少し混ぜたり、くさみ取りに  
しょうがやみそを混ぜたりしています。



今日の動画：ロイロノート → 資料箱 → 学内共有 → 給食室 → 0203

