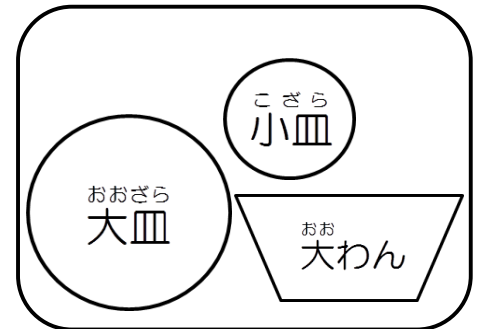


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<sup>しょっき</sup> 食器	<sup>きょう</sup> 今日の <sup>こんだて</sup> 献立	<sup>はいぜんきぐ</sup> 配膳器具
<sup>おおざら</sup> 大皿	ソフトガーリックフランス	トング
<sup>おお</sup> 大 <sup>わん</sup> わん	ビーフシチュー	おたま
<sup>こざら</sup> 小皿	レモン ドレッシングサラダ	トング

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



<sup>きょう</sup>★今日は<sup>かたづ</sup>お片付け<sup>せんしゅけん</sup>選手権の<sup>たいしょうび</sup>対象日です！

<sup>すうかげつ</sup>ここ数ヶ月～<sup>すうねん</sup>数年、<sup>やさい</sup>野菜、<sup>さとう</sup>砂糖、<sup>あぶら</sup>油、<sup>こむぎせいひん</sup>小麦製品、<sup>でんきだい</sup>電気代などの  
値<sup>ね</sup>上<sup>あ</sup>げのニュースをよく<sup>み</sup>見るようになりました。

<sup>きゅうしょく</sup>給食ももちろん<sup>かんけい</sup>関係することですが、<sup>いま</sup>今までと<sup>おな</sup>同じように  
給食を出<sup>だ</sup>すことができます。なぜでしょうか？

それは「<sup>こ</sup>子どもたちに<sup>えいようまんてん</sup>栄養満点の<sup>きゅうしょく</sup>給食を<sup>た</sup>食べてもらいたい」という<sup>おも</sup>思いで  
<sup>くに</sup>国から<sup>ほじょきん</sup>補助金<sup>で</sup>が出ているからです。

<sup>いま</sup>今の<sup>きゅうしょく</sup>給食が<sup>た</sup>食べられるのは、<sup>あ</sup>当<sup>まえ</sup>たり前ではありません。  
<sup>かんしや</sup>感謝を<sup>わす</sup>忘れず<sup>きゅうしょく</sup>給食をいただきます。

## 給食室の様子



<sup>かた</sup>モモと<sup>ぶ</sup>肩<sup>い</sup>ロース  
<sup>かくぎ</sup>2つの部位の<sup>ぎゅうにく</sup>角切り牛肉を  
<sup>に</sup>しっかり<sup>しあ</sup>煮込んで<sup>こ</sup>やわらかく仕上げました。

