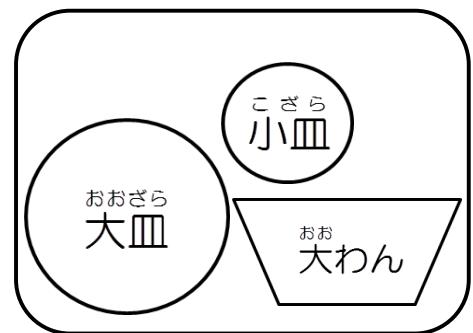


# ★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら 大皿	ソフトガーリックフランス	トング
おお 大わん	ビーフシチュー	おたま
こざら 小皿	レモン ドレッシングサラダ	トング

<食器の置き方>



★今日はお片付け選手権の対象日です！

ここ数ヶ月～数年、野菜、砂糖、油、小麦製品、電気代などの  
値上げのニュースをよく見るようになりました。  
給食ももちろん関係することですが、今までと同じように  
給食を出すことができています。なぜでしょうか？

それは「子どもたちに栄養満点の給食を食べてもらいたい」という思いで  
国から補助金が出ているからです。  
今の給食が食べられるのは、当たり前ではありません。  
感謝を忘れず給食をいただきましょう。



モモと肩ロース  
2つの部位の角切り牛肉を  
しっかり煮込んでやわらかく仕上げました。

