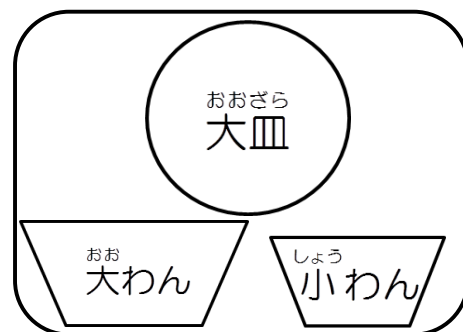


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

| <sup>しょっき</sup> 食器 | <sup>きょう こんだて</sup> 今日の献立                | <sup>はいぜん きぐ</sup> 配膳器具 |
|--------------------|--|-------------------------|
| <sup>おお</sup> 大わん  | さつまいも <sup>とり</sup> 鶏そぼろごはん              | しゃもじ                    |
| <sup>おおざら</sup> 大皿 | <sup>しろ みさかな あだ</sup> 白身魚の揚げ出し           | トング                     |
|                    | ほうれん <sup>そう</sup> 草のゆかりあえ               | トング                     |
| <sup>しょう</sup> 小わん | <sup>だいこん</sup> 大根とわかめのみそ汁 <sup>しる</sup> | おたま                     |

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



★<sup>ほね き つ た</sup>骨に気を付けて食べましょう！

<sup>あだ</sup>揚げ出しとは、<sup>あぶら あ</sup>油で揚げた食材に<sup>しょくざい</sup>だし汁と<sup>じる ちょうみりょう あ</sup>調味料を合わせた  
合わせだしをかけた<sup>りょうり</sup>料理です。

<sup>とうふ</sup>豆腐やなすで<sup>つく</sup>作ることが多いですが、  
今日は<sup>きょう まだい さかな</sup>真鯛という魚を使って<sup>つく</sup>作りました。

あっさりとしていてくさみもなく、<sup>た</sup>食べやすい魚です。  
<sup>ひとくち た</sup>一口食べてみてください。

給食室の様子



さつまいもとごはんを<sup>いっしょ た</sup>一緒に炊き、  
<sup>あじつ</sup>味付けしたそぼろを<sup>ま</sup>混ぜました。

