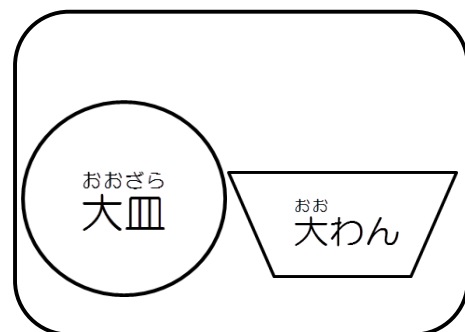


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	グラタントースト	トング
	^{くだもの} 果物（いちご2粒） ＊とちおとめ	トング
^{おお} 大わん	カレー風味ポトフ	おたま

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



グラタントーストは^{さくらがおかちゅう えいよう し せんせい おし}桜丘中の栄養士の先生から教えてもらった料理です。
^{こんねんど べんきょう}今年度、勉強のために^{さくらがおかちゅう きゅうしよくしつ けんがく}桜丘中の給食室を見学させていただきました。
 その時に教えてもらった料理で、とてもおいしかったので
 みなさんにも食べてもらいたいと思い、^{おも こんだて い}献立に入れました。

^{さくらがおかちゅう し あ きょうだい ひと}桜丘中に知り合いや兄弟がいる人は、ぜひ^{かんそう つた}感想を伝えてください。

給食室の様子



グラタンの^{く つく}具を作り、
^{しょく}食パンにのせて
 チーズを散らして焼きました。



スプーン2本を使って
^{ほん つか}素早く^{すばやく ひろ}具を広げています。