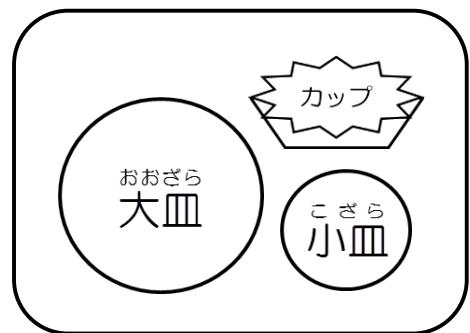


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら 大皿	ごはん 豚肉と厚揚げのキムチ炒め	しゃもじ おたま
こざら 小皿	かいそう 海藻と糸寒天の サラダ とうきょうとさん こまつな 東京都産 小松菜	トング
おぼんの上	めだまや おかしな目玉焼き	てぶくろ 手袋

＜食器の置き方＞



おかしな目玉焼きはたまごで作る目玉焼きのような見た目ですが、
カルピスゼリーと黄桃で作った甘いデザートです。
「桜丘小の給食でおすすめのメニューは？」と6年生に
アンケートをとったところ、多くの人がおすすめだと答えたメニューです。

6年生おすすめのメニューを、みんなで楽しみながら食べましょう。

給食室の様子



今日のサラダにはわかめ、茎わかめ、
昆布、赤とさかのり、白ふのり、
白とさかのりという海藻が入っています。

