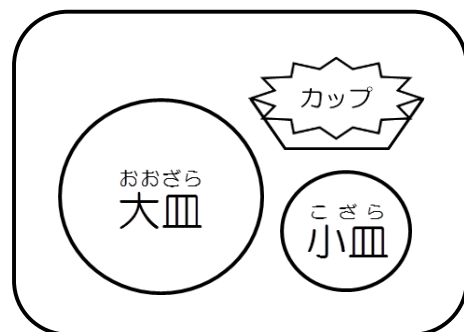


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょくき} 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	ごはん	しゃもじ
	^{ぶたにく} 豚肉と ^{あつあ} 厚揚げの ^{いた} キムチ炒め	おたま
^{こざら} 小皿	^{かいそう} 海藻と ^{いとかんてん} 糸寒天の サラダ <small>^{とうきょうとさん}東京都産 ^{こまつな}小松菜</small>	トング
^{おぼんのうえ} おぼんの上	^{めだまや} おかしな目玉焼き	^{てぶくろ} 手袋

<^{しょくき}食器の^{おかた}置き方>



おかしな^{めだまや}目玉焼きはたまごで作る^{つく}目玉焼きのような^み見た目ですが、
カルピスゼリーと^{おうとう}黄桃で作った^{つく}甘いデザートです。
「^{さくらがおかしょう}桜丘小の^{きゅうしょく}給食でおすすめのメニューは？」と^{ねんせい}6年生に
アンケートをとったところ、^{おお}多くの^{ひと}人がおすすめだと^{こた}答えたメニューです。

^{ねんせい}6年生おすすめのメニューを、みんなで^{たの}楽しみながら^た食べましょう。

給食室の様子



^{きょう}今日の^{こんぶ}サラダには^{わかめ}わかめ、^{くき}茎わかめ、
^{あか}昆布、^{しろ}赤とさかのり、^{はく}白ふのり、
^{しろ}白とさかのりという^{かいそう}海藻が^{はい}入っています。

