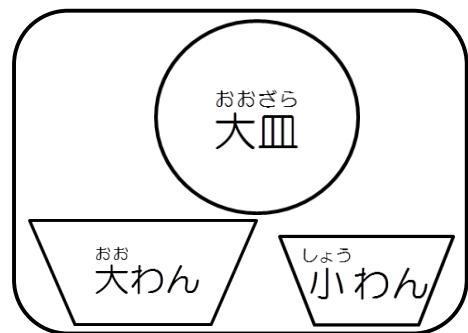


# ★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
大わん	佐賀県産夢しづく	しゃもじ
大皿	ぶりの味噌照り焼き	トング
	里芋と豚肉の炒め煮	ぎざたま
小わん	かきたま汁	おたま

<食器の置き方>



★骨に気を付けて食べましょう！

今日は佐賀県産の夢しづくというお米です。  
夢しづくの特徴はつやつや輝く白さと粘り気です。  
かめばかむほどに甘みと旨みが出てくる味わい深いお米だそうです。  
山口先生も初めて食べます。

味わって食べた感想をぜひ教えてください。



さといものとろみをうまく利用して  
味が絡むように作りました。



給食室の様子