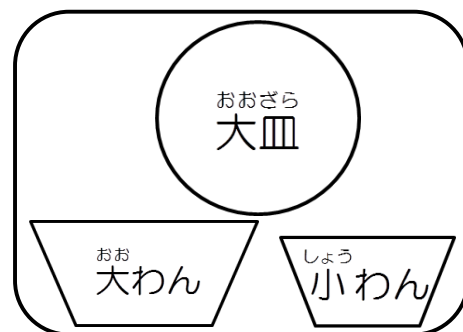


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立	^{はいぜんきぐ} 配膳器具
^{おお} 大 ^{わん} わん	^{さがけんさんゆめ} 佐賀県産夢しずく	^{しゃもじ} しゃもじ
^{おおざら} 大皿	^{ぶりのみそてや} ぶりの味噌照り焼き	^{トング} トング
	^{さといもぶたにくいために} 里芋と豚肉の炒め煮	^{ぎざたま} ぎざたま
^{しょう} 小 ^{わん} わん	^{かきたまじる} かきたま汁	^{おたま} おたま

<^{しょっき}食器の^お置き^{かた}方>



★^{ほね}骨に^き気を付けて^つ食べ^たましょう！

今日は^{きょう}佐賀県産の^{さがけんさん}夢しずくという^{こめ}お米です。
^{ゆめ}夢しずくの^{とくちょう}特徴は^{かがや}つやつや^{しろ}輝く^{ねば}白さと^け粘り気です。
 かめばかむほどに^{あま}甘みと^{うま}旨みが出てくる^{あじ}味わい^{ぶか}深い^{こめ}お米だそうです。
^{やまぐちせんせい}山口先生も^{はじ}初めて^た食べます。

^{あじ}味わって^た食べた^{かんそう}感想を^{おし}ぜひ^{おし}教えてください。

給食室の様子



さといもの^{りよう}とろみをうまく^{あじ}利用して^{から}味が^{つく}絡むように^つ作りました。

