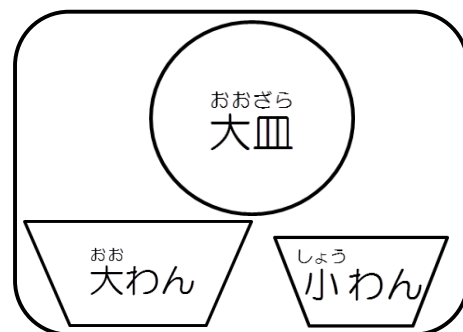


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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} 大わん	のりめし	しゃもじ
^{おおざら} 大皿	むろあじのメンチカツ	トング
	^{あしたばい} 明日葉入りごまあえ	トング
^{しょう} 小わん	かんも汁 ^{じる}	おたま

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



今日は4年生の^{ねんせい}社会科の^{しゅく}学習と^{がくしゅう}コラボした^{きゅうしょく}給食です。
 4年生は^{ねんせい}東京都の^{とうきょうと}島について^{しま}学習するので、
 東京都の島のひとつである^{はちじょうじま}八丈島の^{きょうどりょうり}郷土料理を作りました。

詳しくは^{きょうどりょうり}郷土料理^みだよりを見てください。

給食室の様子^{きゅうじょくしつ}



あしたば^{すこ}は少しほろ苦い、^{にが}
 大人向けの^{あじ}味の^{やさ}野菜なので、
 少しでも^{すこ}食べやすくなるよう
 ふと^{くき}太い^{ほそ}茎を細く切りました。

