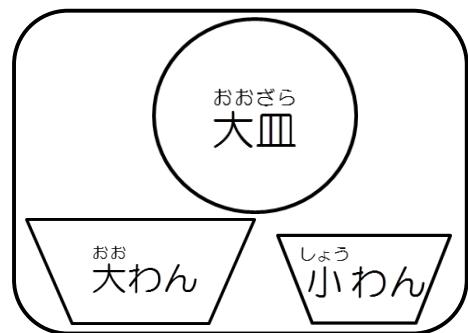


★食の豆知識～さくらの学び舎～

しょっき 食器	きょう 今日の献立	はいせん きぐ 配膳器具
おお 大わん	ほっかいどうさん 北海道産ななつぼし	しゃもじ
おおざら 大皿	きんめだい につけ 金目鯛の煮付け	てぶくろ まい 手袋2枚
	はくさい そら 白菜とほうれん草のゆずみそあえ	トング
しょう 小わん	ごもく に 五目うま煮	おたま

<食器の置き方>



★骨に気を付けて食べましょう！

★今日はお片付け選手権の対象日です！

きょう こめ ほっかいどうさん 今日のお米は北海道産ななつぼしです。

がつ おな ほっかいどうさん 11月には同じ北海道産のゆめぴりかというお米を出しましたね。
おな ほっかいどう つく こめ しゅるい ちが ちが 同じ北海道で作られたお米でも、種類が違うとどんな違いがあるのか
すこ き あじ た 少し気にしながら味わって食べてみてください。

きんめだい きゅうしょく はじ つか さかな 金目鯛は給食で初めて使う魚です。
かわ あか とくちょう 皮が赤いのが特徴です。



にじる そそ お かねつ 煮汁を注ぎ、落としぶたをして加熱しました。

きゅうしょくじゅつ 給食室の様子

