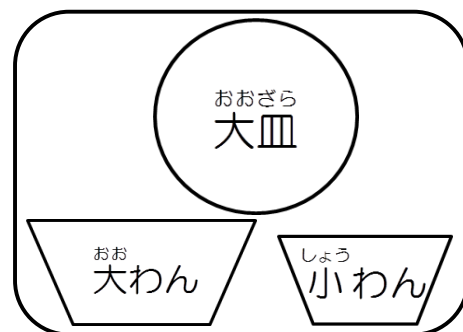


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	^{ほっかいどうさん} 北海道産ななつぼし	^{しゃもじ} しゃもじ
^{おおざら} 大皿	^{きんめだいにつ} 金目鯛の煮付け	^{てぶくろまい} 手袋2枚
	^{はくさいそう} 白菜とほうれん草のゆずみそあえ	^{トング} トング
^{しょう} 小わん	^{ごもくに} 五目うま煮	^{おたま} おたま

<^{しょっき}食器の^お置き方>



^{ほね}★骨に^き気を付けて^つ食べ^たましょう！

^{きょう}★今日は^{かたづ}お片付け^{せんしゅけん}選手権の^{たいしょうび}対象日です！

^{きょう}今日のお米は^{こめ}北海道産^{ほっかいどうさん}ななつぼしです。
^{がつ}11月には^{おな}同じ^{ほっかいどうさん}北海道産の^{こめ}ゆめぴりかというお米を出しましたね。
^{おな}同じ北海道で^{ほっかいどう}作られたお米でも、^{つく}種類が^{こめ}違うと^{しゅるい}どんな^{ちが}違いがあるのか
^{すこ}少し^き気にしながら^{あじ}味わって^た食べてみてください。

給食室の様子



^{きんめだい}金目鯛は^{きゅうしょく}給食で^{はじ}初めて^{つか}使う魚です。
^{かわあか}皮が^{とくちよう}赤いのが特徴です。



^{にじる}煮汁を^{そそ}注ぎ、^お落と^{かねつ}しぶたをして加熱しました。