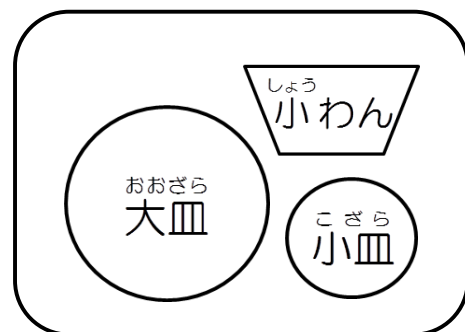


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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
^{おおざら} 大皿	ソース ^や 焼きそば	トング
^{こざら} 小皿	ツナ ^い 入り チョレギサラダ	トング
^{しょう} 小わん	フルーツポンチ	おたま

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



^{きょう}今日のサラダは^{さくねん}昨年の^{ねんせい}6年生が^{かんが}考えた料理に
ツナ^いを入れてアレンジしたものです。

^{ことし}今年も^{ねんせい}6年生が^{かてい}家庭科の^{がくしゅう}学習で^{しょくぶん}1食分の^{こんだて}献立を^{かんが}考えました。
^{なか}その中から^{だいひょう}代表の^{こんだて}献立を選び、^{えら}3月の^{がつ}給食で^{きゅうしょく}提供します。
^{たの}お楽しみに！

給食室の様子



ドレッシングには
^{あぶら}ごま油で炒めた
^{いた}みじん切りのねぎが
^{はい}入っています。



^{きょう}今日の^{どうが}動画：ロイロノート → ^{しりょうばこ}資料箱 → ^{がくないきょうゆう}学内共有 → ^{きゅうしょくしつ}給食室 → 0217