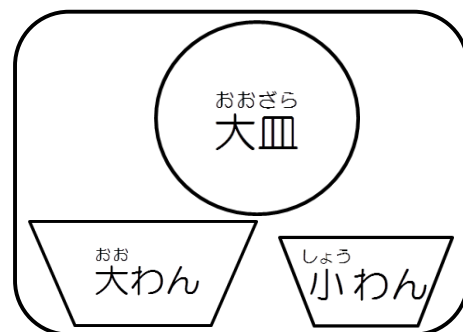


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

| <sup>しょっき</sup> 食器               | <sup>きょう</sup> 今日の <sup>こんだて</sup> 献立                      | <sup>はいぜんきぐ</sup> 配膳器具 |
|----------------------------------|--|------------------------|
| <sup>おお</sup> 大 <sup>わん</sup> 碗  | <sup>だいこん</sup> 大根めし <small>とうきょうとさん こまつな 東京都産 小松菜</small> | <sup>しゃもじ</sup> しゃもじ   |
| <sup>おおざら</sup> 大皿               | <sup>ちくさや</sup> 千草焼き                                       | <sup>てぶくろ</sup> 手袋     |
|                                  | <sup>くだもの</sup> 果物（せとか）                                    | <sup>トング</sup> トング     |
| <sup>しょう</sup> 小 <sup>わん</sup> 碗 | <sup>どさんこ</sup> どさんこ汁                                      | <sup>おたま</sup> おたま     |

## <<sup>しょっき</sup>食器の<sup>おかた</sup>置き方>



<sup>だいこん</sup>大根めしは<sup>だいこん</sup>大根と<sup>あぶらあ</sup>油揚げ、<sup>こまつな</sup>小松菜を<sup>ちょうみりょう</sup>調味料で煮て、  
<sup>た</sup>炊きたてごはんと<sup>ま</sup>混ぜた料理です。  
<sup>だいこん</sup>大根は<sup>した</sup>下ゆでして<sup>にがみ</sup>くさみや苦味をとり、  
<sup>あぶらあ</sup>油揚げの<sup>うま</sup>旨みを<sup>す</sup>吸わせるように<sup>つく</sup>作りました。  
<sup>だいこん</sup>大根が入ったごはんはあまりないかもしれませんが、  
とてもおいしいですよ。<sup>しゅん</sup>旬の味を<sup>あじ</sup>楽しんで<sup>たの</sup>ください。

## 給食室の様子



せとかは「<sup>かんきつ</sup>柑橘の<sup>おお</sup>大トロ」  
と呼ばれるくらい  
<sup>こうきゅう</sup>高級でおいしいみかんです。

