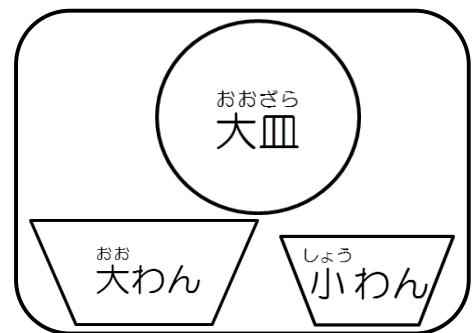


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

しょっき 食器	きょう 今日の献立	はいせん 配膳器具
おお 大わん	だいこん 大根めし とうきょうとさん こまつな 東京都産 小松菜	しゃもじ
おおざら 大皿	ちくさや 千草焼き	てぶくろ 手袋
	くだもの 果物(せとか)	トング
しょう 小わん	どさんこ汁	おたま

<食器の置き方>



大根めしは大根と油揚げ、小松菜を調味料で煮て、炊きたてごはんと混ぜた料理です。大根は下ゆでしてくさみや苦味をとり、油揚げの旨みを吸わせるように作りました。大根が入ったごはんはあまりないかもしれません、とてもおいしいですよ。匂の味を楽しんでください。



せとかは「柑橘の大トロ」と呼ばれるくらい高級でおいしいみかんです。

