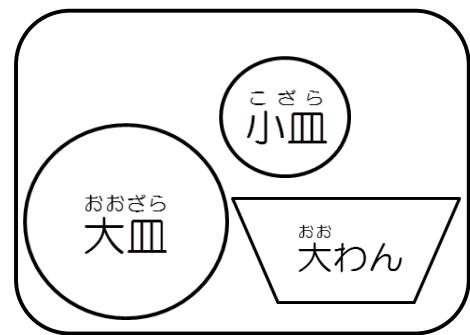


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら 大皿	スイートポテトースト	トング
おお 大わん	鶏肉とひよこ豆の トマト煮	おたま
こざら 小皿	グリーンサラダ	トング

＜食器の置き方＞



シルクスイート、紅天使、マロンゴールド、黄金千貫、
これはすべてある食べ物の名前です。
紅はるか、鳴門金時、安納芋、といえば、
なんの食べ物のことかもうわかりましたね？

今日の給食に使われている「さつまいも」です。

今日は「シルクスイート」という種類のさつまいもを使っています。
名前の通り、シルク（絹）のようにしっとりなめらかな食感が特徴です。
予定よりも砂糖の量を少なく調整しましたが、十分甘みがあります。



トマト煮にとろみや
香ばしさを加えるための
小麦粉、バター、油で
ルウを手作りしています。



給食室の様子



今日の動画：ロイロノート → 資料箱 → 学内共有 → 給食室 → 0222

