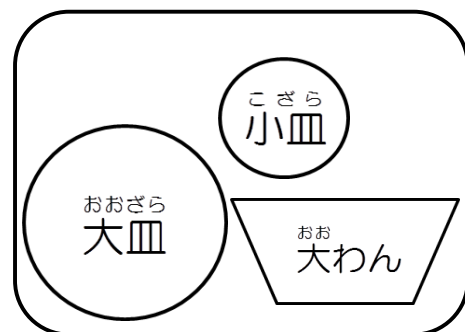


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学<sup>や</sup>び舎～

<sup>しょっき</sup> 食器	<sup>きょうこんだて</sup> 今日の献立	<sup>はいぜんきぐ</sup> 配膳器具
<sup>おおざら</sup> 大皿	スイートポテトースト	トング
<sup>おお</sup> 大わん	<sup>とりにく</sup> 鶏肉と <sup>まめ</sup> ひよこ豆の トマト煮	おたま
<sup>こざら</sup> 小皿	グリーンサラダ	トング

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



シルクスイート、<sup>べにてんし</sup>紅天使、マロンゴールド、<sup>こがねせんかん</sup>黄金千貫、

これはすべてある<sup>たものなまえ</sup>食べ物<sup>なまえ</sup>の名前です。

<sup>べに</sup>紅はるか、<sup>なるときんとき</sup>鳴門金時、<sup>あんのういも</sup>安納芋、といえば、  
なんの<sup>たもの</sup>食べ物<sup>なまえ</sup>のことかもうわかりましたね？

今日の<sup>きょう</sup>給食<sup>きゅうしょく</sup>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<sup>しゅるい</sup>種類<sup>つか</sup>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<sup>しょっかん</sup>食感<sup>とくちょう</sup>が特徴です。  
<sup>よてい</sup>予定よりも<sup>さとう</sup>砂糖<sup>りょう</sup>の量<sup>すく</sup>を少なく<sup>ちようせい</sup>調整<sup>じゅうぶんあま</sup>しましたが、十分甘みがあります。

## 給食室の様子



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。