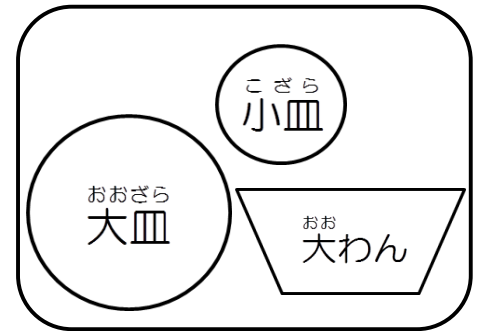


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょうこんだて} 今日の献立	^{はいぜんきぐ} 配膳器具
^{おおざら} 大皿	チキンとごぼうのスパゲティ	トング
	^{きざ} 刻みのり	^{てぶくろ} 手袋
^{おお} 大わん	ほうれん ^{そう} 草のミルクスープ	おたま
^{こざら} 小皿	^{くだもの} 果物（いちご ^た 食べ ^{くら} 比べ） スカイベリー・あまおう	トング

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



チキンとごぼうのスパゲティは、^{まな}学び舎^や連携^{れんけい}給食^{きゅうしょく}で^{さくらがおかしょう}桜丘小の
おすすめメニューとして^{しょうかい}紹介し、^{さくらがおかちゅうがっこう}桜丘中学校で^{ていきょう}提供された
メニューです。^{やまぐちせんせい}山口先生のおすすめ料理^{りょうり}のひとつなので、
みなさんにも^き気^いに入^いってもらえ^{うれ}ると嬉しいです。

いちごは^{おお}大きい方が「スカイベリー」、^{ちい}小さい方が「あまおう」です。
^{ひんしゅ}品種によって^{あじ}味や^{かお}香り、^{しょっかん}食感に^{ちが}違いがあるかな？
よく^{あじ}味わ^たって^{あつ}食べてみましょう。

給食室の様子



^{つひいじょう}2000粒以上のいちごが^{とど}届きました。
^{きすつ}傷付けないように^{ていねい}やさしく丁寧に^{あつか}扱いました。