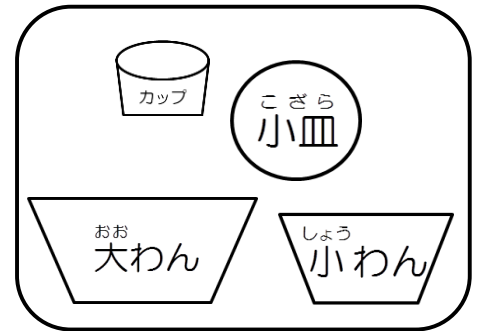


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{しょっき} 食器	^{きょう} 今日の ^{こんだて} 献立	^{はいぜんきぐ} 配膳器具
^{おお} 大わん	さくらごはん	しゃもじ
^{しょう} 小わん	^{はる} 春 ^{やさい} 野菜の ^{にく} 肉じゃが	おたま
^{こざら} 小皿	さくらえびと ^{はる} 春キャベツのあえもの	トング
^{おぼんの上}	^{さくらいろ} 桜色ゼリー	^{てぶくろ} 手袋

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



^{きょう}今日の^{こんだて}献立は^{ねん}6年^{くみ}3組の^{じどう}児童が^{かんが}考えた^{こんだて}献立です。
 テーマは「^{はる}春^{やさい}野菜を使った^{さくらきゅうしょく}桜給食」です。

↓ ^{じどう}児童のコメントです。 ↓

この^{こんだて}献立は^{はる}春をイメージしました。^{さくら}桜を連想する^{れんそう}さくらごはんや^{さくらいろ}桜色ゼリー、^{はる}春^{やさい}野菜である^{たけのこ}たけのこや^{しん}新じゃがを入れた^{にく}肉じゃが、^{さくらえび}さくらえびや^{はる}春^{キャベツ}キャベツを使った^{あえもの}あえものを^{くみあ}組み合わせました。
 ぜひおいしく^た食べてください。

給食室の様子



^{やえざくら}八重桜の^{はな}花びらの^{しおづ}しおづけと^{いっしょ}一緒に^た炊きました。



あえものには^{さくらえび}さくらえびという^{ちい}小さな^{はい}えびが入っています。