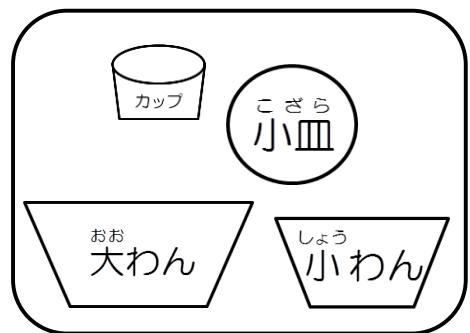


# ★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
大わん	さくらごはん	しゃもじ
小わん	春野菜の肉じゃが	おたま
小皿	さくらえびと春キャベツのあえもの	トング
おぼんの上	桜色ゼリー	手袋

## <食器の置き方>



今日の献立は6年3組の児童が考えた献立です。

テーマは「春野菜を使った桜給食」です。

↓ 児童のコメントです。 ↓  
 この献立は春をイメージしました。桜を連想するさくらごはんや  
 桜色ゼリー、春野菜であるたけのこや新じゃがを入れた肉じゃが、  
 さくらえびや春キャベツを使ったあえものを組み合わせました。  
 ぜひおいしく食べてください。



ごはんは八重桜の花びらの  
塩漬けと一緒に炊きました。



あえものにはさくらえびという  
小さなえびが入っています。