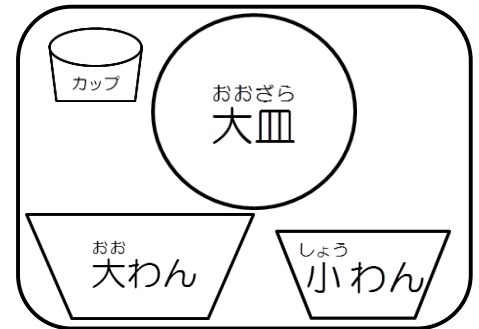


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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} 大わん	^{にいがたけんさん} 新潟県産こしひかり	しゃもじ
^{おおざら} 大皿	ぶりの ^て 照り焼き	トング
	^{こまつな} 小松菜の <small>とうきょうとさんこまつな 東京都産 小松菜</small> ごまじゃこあえ	トング
^{しょう} 小わん	^{とんじろ} 豚汁	おたま
カップ	^{くだもの} 果物（いちご2粒:とちおとめ）	トング

<^{しょっき}食器の^{おかた}置き方>



^{ほね}★骨に^き気を付けて^た食べましょう！

今日は6年2組の児童が考えた献立です。
テーマは「^{びょうき}病気を^ふ吹き飛ばす」です。

↓ ^{じどう}児童のコメントです。 ↓
^{えいようまんてん}栄養満点で^{にんき}人気の^た食べ物を^{もの}取り入れ、^{びょうき}病気を^ふ吹き飛ばせるような
^{こんだて}献立にしました。また、^{とんじろ}豚汁を入れることで^{からだ}体が^{あたた}温まるようにしました。

給食室の様子



いちごには^{かせよほう}風邪予防に大切な^{ふく}ビタミンCがたくさん含まれています。

