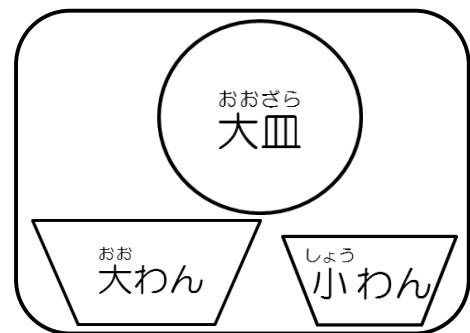


# ★食の豆知識～さくらの学び舎～

しょっき 食器	きょう 今日の献立	はいせん きぐ 配膳器具
おお 大わん	たけのこごはん	しゃもじ
おおざら 大皿	さわらの南蛮漬け	トング
	な 菜の花入りからしあえ	トング
しょう 小わん	さんしょくだんごじる 三色団子汁	おたま

<食器の置き方>



★骨に気を付けて食べましょう！

今日は6年4組の児童が考えた献立です。  
テーマは「春の訪れを感じよう」です。

↓ 児童のコメントです。 ↓

味と見た目で春の訪れを感じられるように色鮮やかにしました。  
栄養をより多くとれる旬の食材を使った和食料理にしました。  
私は三色団子が好きなので、三色団子汁を取り入れました。  
お花見気分を楽しみながら、よく味わっておいしく食べてほしいです！



加熱して色が変わってしまいましたが、  
南蛮漬けの3色のピーマンは  
こんな風に色鮮やかでした。

3色のお団子もかわいいですね。

