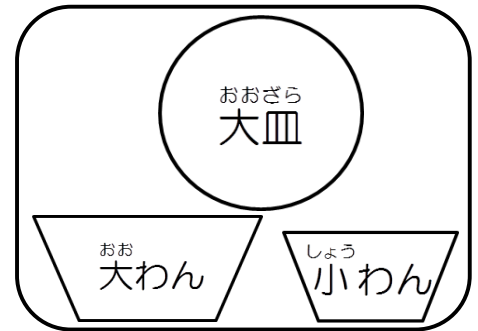


# ★<sup>しょく</sup>食の<sup>まめちしき</sup>豆知識～さくらの<sup>まな</sup>学び舎～

<sup>しょっき</sup> 食器	<sup>きょうこんだて</sup> 今日の献立	<sup>はいぜんきぐ</sup> 配膳器具
<sup>おお</sup> 大わん	たけのこごはん	しゃもじ
<sup>おおざら</sup> 大皿	さわらの <sup>なんばんづ</sup> 南蛮漬け	トング
	<sup>な</sup> 菜の <sup>はな</sup> 花入りからしあえ	トング
<sup>しょう</sup> 小わん	<sup>さんしょくだんごじる</sup> 三色団子汁	おたま

## <<sup>しょっき</sup>食器の<sup>おかた</sup>置き方>



★<sup>ほね</sup>骨に<sup>き</sup>気を付けて<sup>た</sup>食べましょう！

今日は<sup>きょう</sup>6年<sup>ねん</sup>4組<sup>くみ</sup>の<sup>じどう</sup>児童<sup>かなが</sup>が<sup>こんだて</sup>考えた献立です。  
テーマは「<sup>はる</sup>春の<sup>おとす</sup>訪れ<sup>かん</sup>を感じよう」です。

↓ <sup>じどう</sup>児童のコメントです。 ↓

<sup>あじ</sup>味と<sup>み</sup>見た目で<sup>め</sup>春の<sup>はる</sup>訪れ<sup>おとす</sup>を感じられるように<sup>いろあざ</sup>色鮮やかにしました。  
<sup>えいよう</sup>栄養をより多くとれる<sup>おお</sup>旬の<sup>しゅん</sup>食材<sup>しょくざい</sup>を使った<sup>つか</sup>和食料理<sup>わしょくりょうり</sup>にしました。  
<sup>わたし</sup>私は<sup>さんしょくだんご</sup>三色団子<sup>す</sup>が好きなので、<sup>さんしょくだんごじる</sup>三色団子汁<sup>と</sup>を取り入れました。  
<sup>はなみきぶん</sup>お花見気分<sup>たの</sup>を楽しみながら、よく<sup>あじ</sup>味わっておいしく<sup>た</sup>食べてほしいです！

## 給食室の様子



<sup>かねつ</sup>加熱して<sup>いろ</sup>色が<sup>か</sup>変わってしまいましたが、  
<sup>なんばんづ</sup>南蛮漬けの<sup>しょく</sup>3色のピーマンは  
<sup>ふう</sup>こんな風に<sup>いろあざ</sup>色鮮やかでした。

<sup>しょく</sup>3色のお団子<sup>だんご</sup>もかわいいですね。

