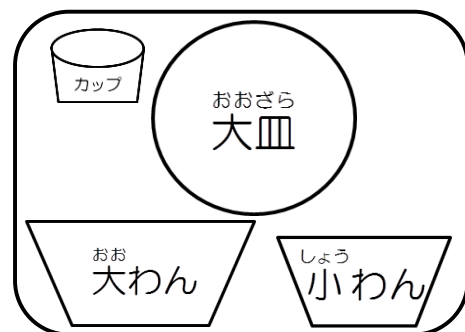


★^{しょく}食の^{まめちしき}豆知識～さくらの^{まな}学び舎～

^{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	^{せきはん} お赤飯	しゃもじ
^{おおざら} 大皿	^{まだい} 真鯛のバターしょうゆ	トング
	^{はるまめ} 春豆サラダ	トング
^{しょう} 小わん	^{はるやさい} 春野菜いっぱいスープ	おたま
カップ	^{くだもの} 果物（いちご1粒：あまおう）	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^つ食べ^たましょう！

今日は6年1組の児童が考えた献立です。
テーマは「卒業に向けた春給食」です。

↓ 児童のコメントです。 ↓

たけのこやスナップえんどう、真鯛などの春が旬の食材を使いました。
卒業に合わせ、赤という縁起のよい色のいちごとお赤飯を献立に入れました。

給食室の様子

きょうしつ 給食室
ようす 様子



卒業をお祝いする気持ちを込めて
6年生のお赤飯のごまを
「祝」の形にしました。

