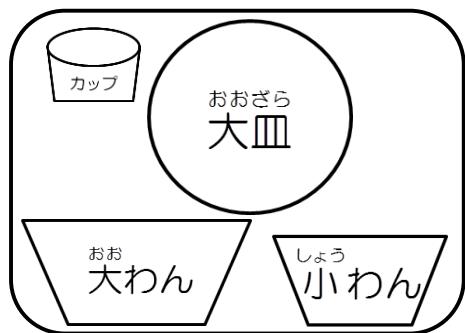


# ★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
大わん	お赤飯	しゃもじ
大皿	真鯛のバターしょうゆ	トング
	春豆サラダ	トング
小わん	春野菜いっぱいスープ	おたま
カップ	果物 (いちご1粒: あまおう)	トング

## ＜食器の置き方＞



## ★骨に気を付けて食べましょう！

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

