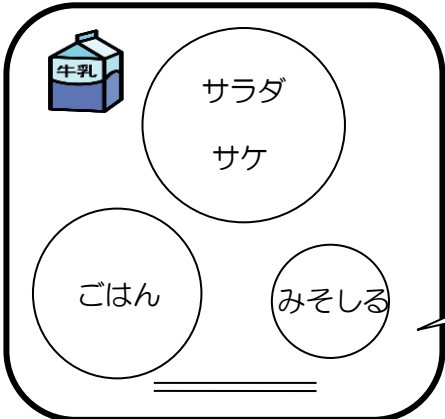
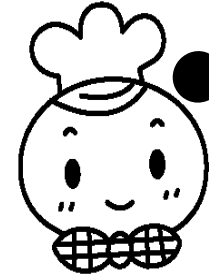


12月 7日(火)



《こんだて》

- **ごはん**
- **サケの照り焼き**
- **パリパリサラダ**
- **豆腐となめこの味噌汁**
- **牛乳**



食器の配置の仕方です。
量や**使用食器**については、
 各階の**サンプル**を見て
 盛り付けてくださいね。

今日の給食について♪

「サケの照り焼き」は、サケに醤油と酒としょうがで下味を付けてから、照り焼きにしました。ご飯に合いますよ♪
 骨に気を付けて食べましょう！

《今日の問題》

今日のサラダの人参の切り方は何切りでしょうか？

- ①せん切り
- ②いちよう切り
- ③こぐち切り

こたえは【①せん切り】です。

ほそなが細長く切ることを「せん切り」といいます。「いちよう切り」や「こぐち切り」はどのような形に切るのでしょうか？調べてみましょう！