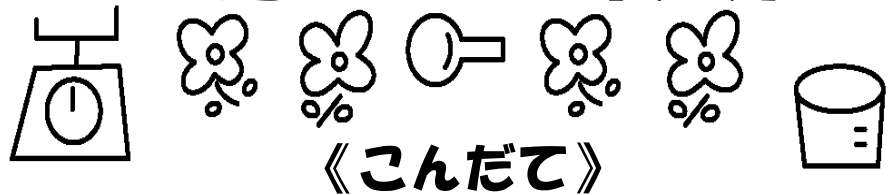
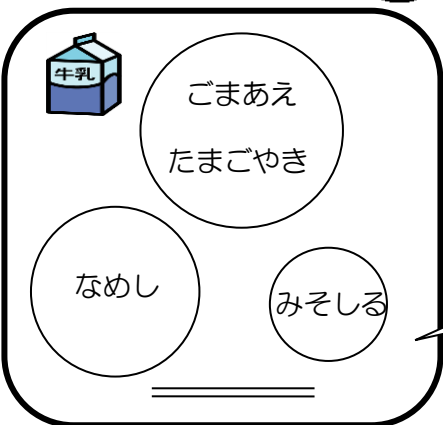


2月 8日(火)



- **菜飯**
- **おから入り玉子焼き**
- **ごま和え**
- **じゃが芋と玉葱の味噌汁**
- **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♪

「おから」は大豆から豆腐を作る途中で豆乳を絞った時に残るかすです。「かす」という意味の「から」に「御」を付けて「おから」になりました。「おから」は食物繊維が豊富です。

《今日の問題》

今日の味噌汁のじゃが芋の切り方は何切りでしょうか？

- ①せん切り
- ②いちょう切り
- ③こぐち切り

こたえは【②いちょう切り】です。

いちょうの葉のような形に切ることを「いちょう切り」といいます。どんな切り方か、よく見てみましょう！