



### て 手まきずしについて

きょう は、て 手まきずしです。きゅうしょく じゅんび まえ て 手まきずしをきれいに洗えている  
と思ひますが、た 食べる時、きれいなまゝの手でた 食べることができるよう  
にきをつけてましよう。

て 手まきずしののりは、まい 6枚あります。のりのうえに、まずにんじん入りのご  
はんをのせて、そのうえに 3種類の 貝をのせていただきます。

く 貝の種類は、ぎゅうにく に 牛肉のあま煮・ゆでアスパラガス・うめびしおです。

じぶん 自分で貝の組み合わせをかんが 考えながら、オリジナルの手まきずしをつく た  
ててましよう。

アスパラガスは、なま 生のアスパラガスなので、とってもおいしいと思ひます。  
た 食べるのにじかん 時間がかかると思ひますので、きゅうしょく じゅんび はや  
るといいですね。

きょう は、たなばた 七夕にちなんだ こんだて 献立でもあります。たなばた 七夕とそうめんについてのお  
はなし し 話を知りたい人は、きんようび きゅうしょくじょうまえ 金曜日に給食場前の  
けいじしょく 掲示板上で見にきてください。

きゅうしょく じかん 給食の時間に、たんじん せんせい 担任の先生からお話をしてもらひましよう。  
また、けいじしょく 掲示資料としてもご活用ください。