



4月分 中学校給食盛りつけ一覧表



8日(月)	9日(火) 牛乳 蒸し野菜 手作りハンバーグ 丸型パン じゃが芋の ミルクスープ スプーン	10日(水) 牛乳 ごま和え 麦ごはん 豚肉と 野菜の 生姜炒め	11日(木) 牛乳 蒸し野菜 鱈の竜田揚げ 麦ごはん きんぴら ごぼう	12日(金) 牛乳 かんきつゼリー すまし汁 ちらしずし スプーン
15日(月) 牛乳 春キャベツの サラダ 福神漬 麦ごはん 手作り ポークカレー スプーン	16日(火) 牛乳 卵サラダ 食パン ミネストローネ スープ いちごジャム スプーン	17日(水) 牛乳 春キャベツのごま和え 鶏の照り焼き2個 手作りひじき ふりかけ 麦ごはん 小松菜の みそ汁	18日(木) 牛乳 蒸しキャベツ 鱈の香味揚げ 麦ごはん 春大根の 煮物	19日(金) 牛乳 野菜の からし和え わかめ ごはん 高野豆腐の 卵とじ
22日(月)	23日(火) 牛乳 セミノール2こ スパニッシュ エッグ バターパン ほうれん草と しめじの スープ スプーン	24日(水) 牛乳 蒸し野菜 はんぺんフライ 麦ごはん めかぶ汁	25日(木) 牛乳 クルトンサラダ チキンライスの トマトソースかけ スプーン	26日(金) 牛乳 蒸しキャベツ 鯉の甘味噌和え 麦ごはん じゃが芋の 煮物 味付けのり



正しい「盛りつけ」を心がけよう！



- ①ごはんは「左側」、汁物・煮物は「右側」、おかずは「奥」、果物・デザートは「左奥」、牛乳は「右奥」
箸・スプーンは「手前」に置いてありますか？(右の写真参照)
- ②食缶には、一人分量×クラス人数分の量が入っています。
盛りつけ残しのないように配膳できていますか？



☆片付けの際は、別紙「後片付け表」を必ず見て、確認しましょう！

食器太い線=大わん(ピンク)

細い線=小わん(ブルー)

点線=浅い皿(パン皿)

二重線=大皿(カレー皿)

長い点=深皿(グリーン)

スプーン

箸 =

食器は、よく確かめて盛りつけましょう

