



令和3年4月分 中学校給食盛りつけ一覧表



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？（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！

9日（金）

<p>12日（月）</p> <p>りんごゼリー</p> <p>牛乳</p> <p>すまし汁</p> <p>ちらしずし</p> <p>スプーン</p>	<p>13日（火）</p> <p>牛乳</p> <p>チキンとポテトの レモン揚げ</p> <p>コッペパン</p> <p>キャベツ スープ</p> <p>いちごジャム</p> <p>スプーン</p>	<p>14日（水）</p> <p>牛乳</p> <p>ドレッシング サラダ</p> <p>手作り ポークカレー</p> <p>福神漬 麦ごはん</p> <p>スプーン</p>	<p>15日（木）</p> <p>牛乳</p> <p>小松菜ののり和え 鰯の香味焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>鶏ごぼう汁</p>	<p>16日（金）</p> <p>牛乳</p> <p>切干大根の ごま和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>すき焼き煮</p>
<p>19日（月）</p> <p>牛乳</p> <p>和風ツナサラダ</p> <p>わかめ ごはん</p> <p>高野豆腐の 親子煮</p>	<p>20日（火）</p> <p>牛乳</p> <p>フルーツの ヨーグルト和え</p> <p>コッペパン</p> <p>ポーク シチュー</p> <p>スプーン</p>	<p>21日（水）</p> <p>牛乳</p> <p>蒸し野菜 鶏肉のごまソースかけ</p> <p>麦ごはん</p> <p>春大根と あらめの 煮物</p>	<p>22日（木）</p> <p>牛乳</p> <p>ビーフンの 中華サラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>マーボー 豆腐</p> <p>スプーン</p>	<p>23日（金）</p> <p>牛乳</p> <p>大豆と小魚の 揚げ煮</p> <p>春のあんかけ ごはん</p> <p>スプーン</p>
<p>26日（月）</p> <p>牛乳</p> <p>みかんゼリー</p> <p>かきたま汁</p> <p>肉味噌ひじき そばろごはん</p> <p>スプーン</p>	<p>27日（火）</p> <p>牛乳</p> <p>ミニトマト 鶏肉のコーンフレーク焼き</p> <p>ミルクパン</p> <p>スープ スパゲティ</p> <p>スプーン</p>	<p>28日（水）</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 鰹のピリ辛和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>けんちん汁</p>	<p>29日（木）</p> <p>昭和の日</p> 	<p>30日（金）</p> <p>牛乳</p> <p>ごま和え</p> <p>手作り佃煮 麦ごはん</p> <p>肉じゃが</p>

食器太い線＝大わん（ピンク）

細かい線＝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

はし＝

食器は、よく確かめて盛りつけましょう