

# 令和4年4月 中学校給食盛りつけ一覧表

ご入学・ご進級  
おめでとうございます

色とりどりの花が咲き誇る中、元気いっぱいの新入生を迎え、新年度がスタートしました。みなさん、期待に胸を膨らませているのではないのでしょうか。

本年度も共同調理場では、栄養バランスはもちろん、地場産物を取り入れた安全で安心なおいしい給食をお届けします。一同で力を合わせて努力してまいりますので、よろしく願いいたします。

11日(月) 給食なし	12日(火) 牛乳 マヨドレッシングサラダ コッペパン いちごジャム ポークシチュー スプーン	13日(水) 牛乳 蒸しキャベツ 鶏肉のねぎ焼き じゃが芋とわかめの味噌汁 麦ごはん	14日(木) 牛乳 白菜のごま和え 豚肉の生姜炒め 麦ごはん	15日(金) 牛乳 小松菜のひたし しいらの竜田揚げ 五目豆 麦ごはん
18日(月) 牛乳 フルーツのヨーグルト和え 福神漬 麦ごはん 手作りチキンカレー スプーン	19日(火) 牛乳 ミニトマト 豚肉のアングレーズ 米粉入りパン キャベツスープ スプーン	20日(水) 牛乳 のり酢和え しそふりかけ 麦ごはん 高野豆腐の煮物	21日(木) 牛乳 蒸しキャベツ 鰹とじゃが芋の揚げ煮 めかぶ汁 麦ごはん	22日(金) 牛乳 ビーフンのごまソースサラダ マーボー豆腐 麦ごはん スプーン
25日(月) 牛乳 和風サラダ 手作りふりかけ 麦ごはん 肉じゃが	26日(火) 牛乳 蒸しキャベツ フライドチキン2切れ コッペパン キャロットスープ スプーン	27日(水) 牛乳 ごま酢和え 鯖の塩焼き 春大根の煮物 麦ごはん	28日(木) 牛乳 みかんゼリー ひじきそばろごはん けんちん汁 スプーン	29日(金) 昭和の日

正しい盛りつけを心がけよう!



果物・デザート  
左奥

主食  
(ごはんやパンなど)  
左手前



おかず 奥

牛乳  
右奥

汁物・煮物  
右手前

○食缶には、一人分量×クラス人数分の量が入っています。

○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!



はし・スプーン 手前

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 はし =

食器は、よく確かめて盛りつけましょう