

4月 もいつけひょう (しょうがっこう)

月	火	水	木	金	
	1ねんせい ほしよくきゅうしょく		おさらのしゅるい → ひらざら → ふかざら	ソースポットのドレッシングなどは、クラスのにんずうにおうじてかけるりょうをちょうせつしてください。	
	13日 * フラワーロール * ぎゅうにゅう	14日 * ごはん * ふいかけ * ぎゅうにゅう	15日 *8大アレルギー除去献立 おいおいデザート わふうチキンカレー ☆わふうチキンカレーは、ごはんといっしょにもりつけてね。		16日 *8大アレルギー除去献立
	13日 *8大アレルギー除去献立 ふりかけ	14日 *8大アレルギー除去献立 	15日 *8大アレルギー除去献立 		16日 *8大アレルギー除去献立
20日 のむヨーグルト こんだてコンテスト しちょうしょう 	21日 *8大アレルギー除去献立 	22日 	23日 	17日 	
27日 提供対応食 	28日 提供対応食 	29日 しょうわ ひ 昭和の日 	30日 *8大アレルギー除去献立 	☆パンの日☆ 13日 フラワーロール (1年生のみ) 30g 20日 ロールパン 1・2年生 30g 3・4年生 40g 5・6年生・職 50g 28日 コッペパン 1・2年生 40g 3・4年生 50g 5・6年生・職 60g	

給食の盛りつけポイント

汁物は、汁の実が多かったり少なかったりしないように、底までよくかき混ぜます。ごはんは40人の場合、全体を4等分した量から10人分を配るようになるなどの目安をつけると、配ぜんしやすくなります。

☆めんの日☆

23日 じごなうどん
 1~2年生 70g
 3年生~ 80g

◆きほんてきなあとかたづけのしかた◆

ふりかけなどの小分けの袋	袋は入ってきたビニール袋に入れて配膳室へ戻しましょう。	飲むヨーグルトやコーヒー牛乳など	容器やストローは、まとめて配膳室へ戻しましょう。
カップデザート	カップとふたは、まとめて配膳室へ戻しましょう。	くだもの果物	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、皮や種、食べ残しは小食缶に戻しましょう。(大食缶には入れません)
グラタンなどのアルミカップ	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、カップは小食缶に戻しましょう。	ビニール手袋	ビニール手袋は器具と一緒にバットに戻しましょう。
揚げパン	ビニール袋とビニール手袋、紙は大きいビニール袋にまとめて配膳室へ戻しましょう。パン箱のクラスが書かれたシールははがしましょう。		