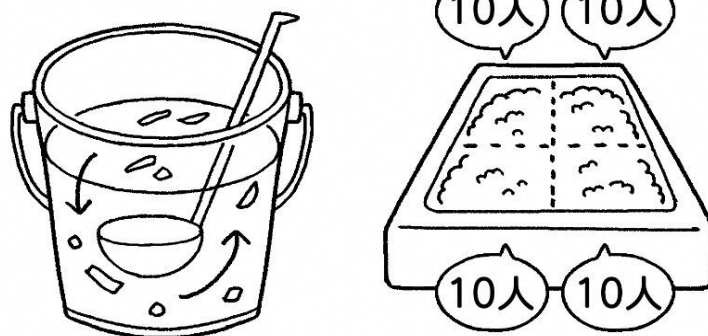


# 4月 盛付表 (中学校)

月	火	水	木	金
			<p><b>お皿の種類</b></p> <p>ソースポットのドレッシングなどは、クラスの人数におうじてかける量を調節してください。</p>	
<p>13 *8大アレルギー除去献立</p> <p>ふりかけ</p>	<p>14 *8大アレルギー除去献立</p>	<p>15 *8大アレルギー除去献立</p> <p>入学・進級お祝い献立</p> <p>☆和風チキンカレーは、ご飯と一緒に盛り付けてね。</p>	<p>16 *8大アレルギー除去献立</p> <p>「浦上そばろ」は、長崎県の郷土料理です。</p>	<p>17 *8大アレルギー除去献立</p>
<p>20 飲むヨーグルト</p> <p>献立コンテスト 市長賞</p>	<p>21</p> <p>「僧兵汁」は和歌山県の郷土料理です。</p>	<p>22</p>	<p>23</p> <p>「みそポテト」は、埼玉県秩父地方の名物料理です。</p>	<p>24</p>
<p>27 提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p>	<p>28 提供対応食</p> <p>卵 乳 卵 乳</p>	<p>29 昭和の日</p>	<p>30</p>	<p>☆パンの日☆</p> <p>20日 ロールパン</p> <p>28日 コッペパン</p>

## 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。



### ◆基本的な後片付けのしかた◆

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。	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をはがしましょう。		

☆めんの日☆

23日 地粉うどん

