

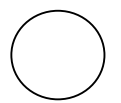








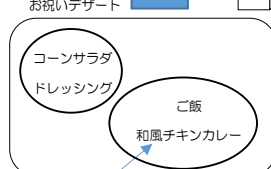






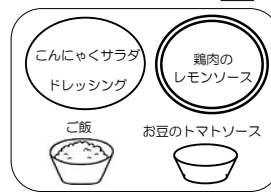
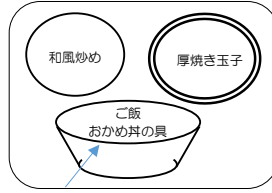

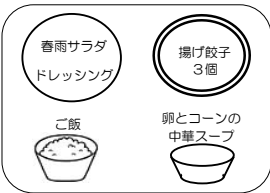
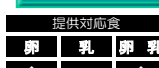

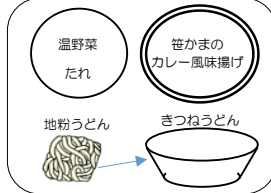

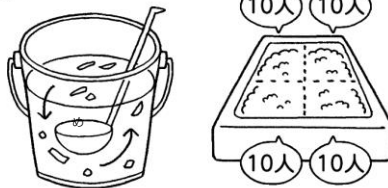


# 4月 盛付表 (中学校)

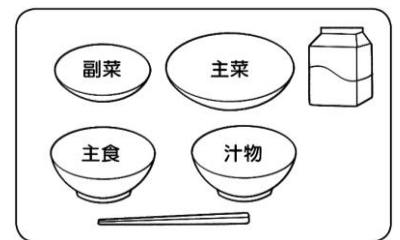
月	火	水	木	金
				
		<b>お皿の種類</b>  → 平皿  → 深皿	☆パンの日☆ 19日 フラワーロール 	☆麺の日☆ 28日 地粉うどん 
	12 *7大アレルギー除去献立 ふりかけ  	13 *7大アレルギー除去献立 	14 *7大アレルギー除去献立 入学・進級お祝い献立  お祝いデザート   ☆ご飯と一緒に盛り付けてね。	15 *7大アレルギー除去献立 
18 *7大アレルギー除去献立 	19 	20 	21 *7大アレルギー除去献立 世界の料理「マカオ」   ☆ご飯とミンチと一緒に盛り付けてね。	22 *7大アレルギー除去献立 
25  ☆ご飯とおかめ丼の具と一緒に盛り付けてね。	26 提供対応食 卵 乳 卵 乳  	27 日本の料理「吉川」 提供対応食 卵 乳 卵 乳  	28 	29 <b>昭和の日</b> 

## 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。



## 給食の配ぜん



### ◆後片付けのしかた

12日	ふりかけ	入ってきた袋に入れて配膳室に戻しましょう。
14日	お祝いデザート	袋は、まとめて配膳室に戻しましょう。

