

月	火	水	木	金								
	<b>1ねんせい ほしよくきゅうしょく</b>		11 *8大アレルギー除去献立 	12 *8大アレルギー除去献立 ふりかけ 								
	11日 *フラワーロール *ぎゅうにゅう	12日 *ごはん *ふりかけ *ぎゅうにゅう										
15 *8大アレルギー除去献立 にゅうがく・しんきゅう おいおいこんだて 	16 *8大アレルギー除去献立 	17 *8大アレルギー除去献立 	18 	19 提供対応食 <table border="1"> <tr><td>卵</td><td>乳</td><td>卵</td><td>乳</td></tr> <tr><td>◆</td><td></td><td>◆</td><td></td></tr> </table>	卵	乳	卵	乳	◆		◆	
卵	乳	卵	乳									
◆		◆										
22 *8大アレルギー除去献立 	23 	24 <p>「だぶ」は、ふくおかけんのきょうどりょうりです</p>	25 <p>「うらがみそぼろ」は、なかさきけんのきょうどりょうりです</p>	26 提供対応食 <table border="1"> <tr><td>卵</td><td>乳</td><td>卵</td><td>乳</td></tr> <tr><td>◆</td><td></td><td>◆</td><td></td></tr> </table> <p>☆ごはんおよびよしかわねぎおのませごはんのぐは、いっしょにもりつけて、まぜてたべね。</p>	卵	乳	卵	乳	◆		◆	
卵	乳	卵	乳									
◆		◆										
しょうわ ひ 昭和の日	30 *8大アレルギー除去献立 	<b>おさらのしゅるい</b> 	☆パンの日☆ <b>18日</b> フラワーロール 1～2年生 40g 3～4年生 50g 5～6年生 60g 職員 60g	☆めんの日☆ <b>25日</b> じごなうどん 1～2年生 70g 3年生～ 80g								

きゅうしょく も

## 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。

ソースポットのドレッシングなどは、クラスのにんすうにおうじてかけるりょうをちょうせつしてください。

### ◆あとかたづけのしかた

12日	ふりかけ	ふくろ はい 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。
15日	いわ お祝いデザート	はいぜんしつ もど カップとふたは、まとめて配膳室へ戻しましょう。

