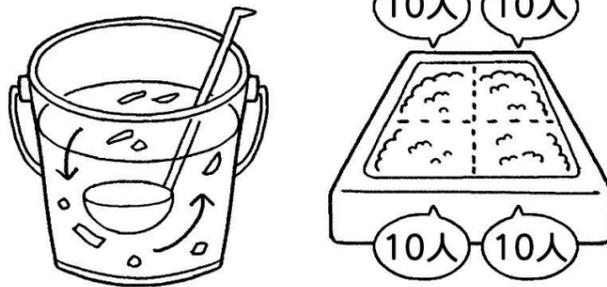


4月 盛付表 (中学校)

月	火	水	木	金
<p>入学・進級 おめでとう</p>			11 *8大アレルギー除去献立 「浦上そばろ」は、長崎県の郷土料理です 	12 *8大アレルギー除去献立
15 *8大アレルギー除去献立 入学・進級お祝い献立 <p>☆和風チキンカレーは、ご飯と一緒に盛り付けてね。</p>	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 卵 乳 卵 乳 ふりかけ
22 *8大アレルギー除去献立 	23 	24 <p>「だぶ」は、福岡県の郷土料理です</p>	25 提供対応食 卵 乳 卵 乳 	26 提供対応食 卵 乳 卵 乳 <p>☆ご飯と吉川ねぎ夫の混ぜご飯の具は、一緒に盛り付けて、混ぜて食べてね。</p>
昭和の日	30 *8大アレルギー除去献立 	お皿の種類 	☆パンの日☆ 18日 フラワーロール	☆めんの日☆ 25日 地粉うどん

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、クラスの数に応じてかける量を調節してください。

◆後片付けのしかた

15日	お祝いデザート	袋は、まとめて配膳室へ戻しましょう。
19日	ふりかけ	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。

