
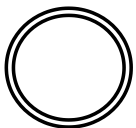
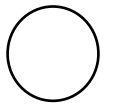



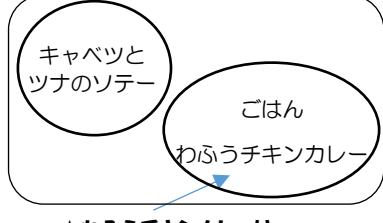

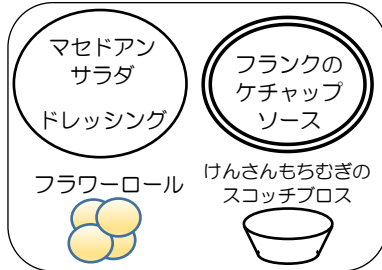


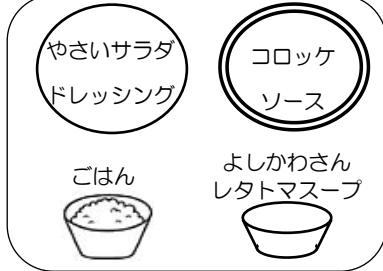
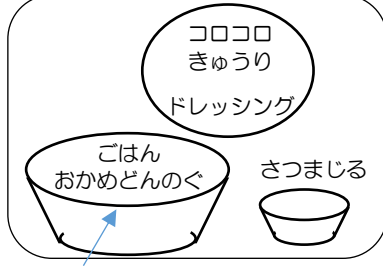

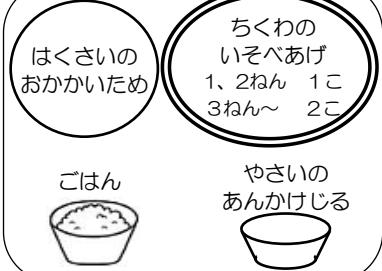
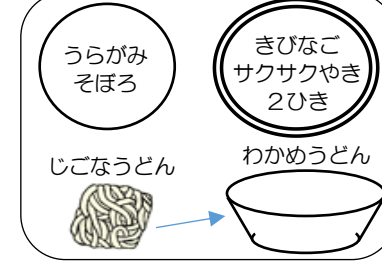
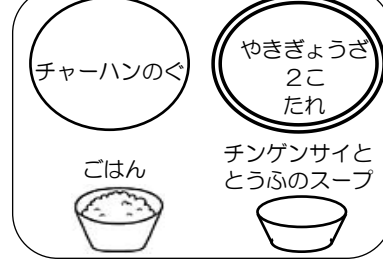


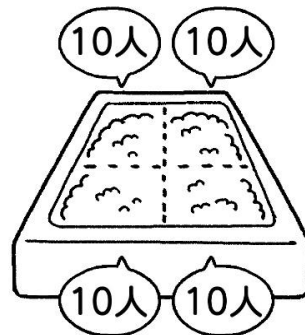
令和5年

4月 もいつけひょう (しょうがっこう)

月	火	水	木	金								
	おさらのしゅるい  → ひらざら  → ふかざら	☆パンの日☆ 18日 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☆ 27日 じごなうどん 1~2年生 70g 3年生~ 80g									
1ねんせい ほしよくきゅうしよく 12日 * フラワーロール * きゅうにゅう 13日 * ごはん * ふりかけ * きゅうにゅう		12 *7大アレルギー除去献立 	13 *7大アレルギー除去献立 ふりかけ 	14 *7大アレルギー除去献立 じゅうがく・しんきゅう おいおいこんだて おいおいデザート  <p>☆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。</p>								
17 *7大アレルギー除去献立 	18  <p>「スコッチフロス」は、スコットランドのでんとうりょうりです。</p>	19 *7大アレルギー除去献立 	20 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	◆		◆		21 
卵	乳	卵	乳									
◆		◆										
24  <p>☆おかめどんのぐは、ごはんといっしょにもりつけてね。</p>	25 *7大アレルギー除去献立 	26 	27  <p>「うらがみそぼろ」は、ながさきけんのきょうどりょうりです。</p>	28 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>☆チャーハンのぐは、ごはんといっしょにたべてね。</p>	卵	乳	卵	乳	◆		◆	
卵	乳	卵	乳									
◆		◆										

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、クラスのみんなに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

13日	ふりかけ	はい 入ってきた袋に入れて配膳室に戻しましょう。
14日	いわ お祝いデザート	ふくろ 袋は、まとめて配膳室に戻しましょう。

