
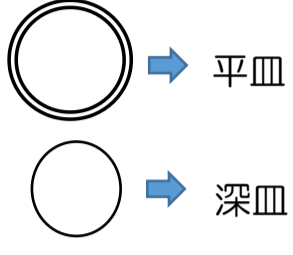


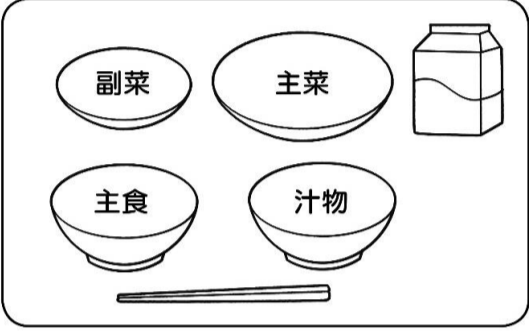
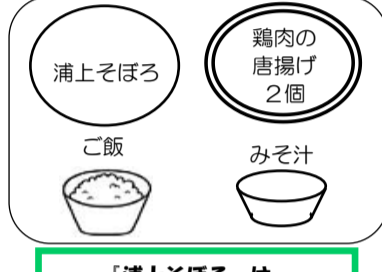
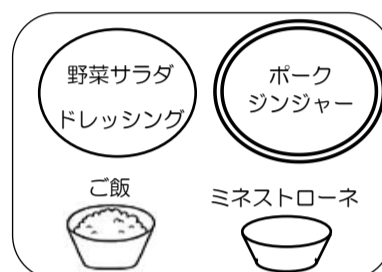
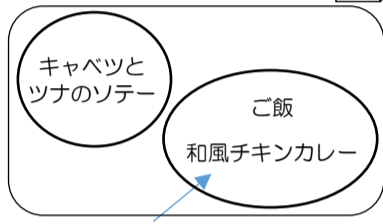


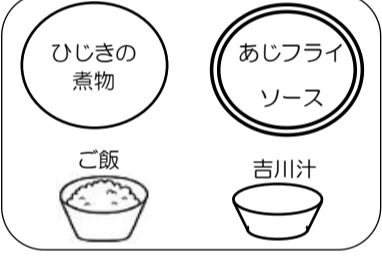

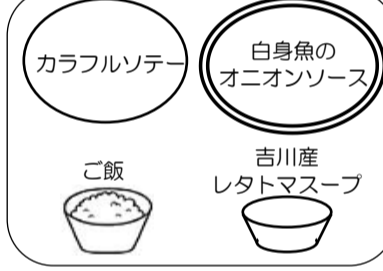



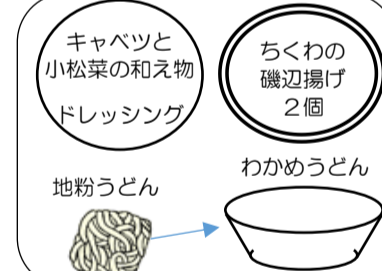
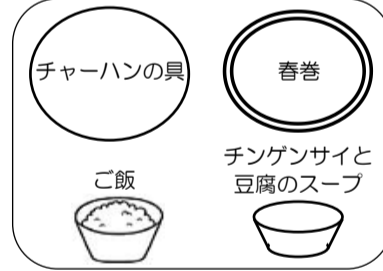


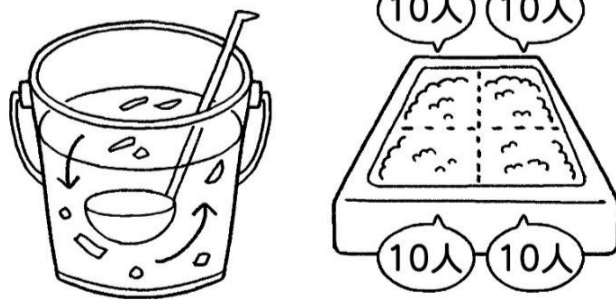
令和5年

4月 盛付表 (中学校)

月	火	水	木	金																
																				
		<p>お皿の種類</p> 	<p>☆パンの日☆</p> <p>18日 フラワーロール</p> 	<p>☆麺の日☆</p> <p>27日 地粉うどん</p> 																
<p>給食の配ぜん</p> 		<p>12 *7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>13 *7大アレルギー除去献立</p> 	<p>14 *7大アレルギー除去献立</p> <p>入学・進級お祝い献立</p> <p>お祝いデザート</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>17 *7大アレルギー除去献立</p> 	<p>18</p>  <p>「スコッチフロス」は、スコットランドの伝統料理です。</p>	<p>19</p> <p>ふりかけ</p> 	<p>20</p> <p>提供対応食</p> <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	◆		◆		<p>21</p> 								
卵	乳	卵	乳																	
◆		◆																		
<p>24</p>  <p>☆おかめ丼の具は、ご飯と一緒に盛り付けてね。</p>	<p>25 *7大アレルギー除去献立</p> 	<p>26 *7大アレルギー除去献立</p> 	<p>27</p> <p>提供対応食</p> <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	◆		◆		<p>28</p> <p>提供対応食</p> <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>☆チャーハンの具は、ご飯と一緒に食べてね。</p>	卵	乳	卵	乳	◆		◆	
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、クラスの人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

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。
19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。

