

平成 31 年 4 月 15 日 (月)

中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯 牛乳 肉じゃが  
小いわしのフライ 昆布あえ



【ひと口メモ】

## 正しく食器を並べて食べよう

(食事環境の整備)

今日の給食は、和食の献立です。みなさん、食器を正しく置けていますか。今から一緒に確認しましょう。「麦ごはん」は手前の左側に、「肉じゃが」は右側に置けていますか。お皿には「小いわしのフライ」と「昆布あえ」が盛り付けられて、奥に置けていますか。和食なので、皿の奥の方へ「小いわしのフライ」、手前に「昆布あえ」がくるように置きましょう。和食の時も、洋食の時も、食器の並べ方には決まりがあります。

毎日の食器の置き方を配膳図で確認してみましょう。

2019年 4月 15日(月) 第二学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 鶏肉の香味揚げ 小松菜のアーモンドあえ  
春キャベツのみそ汁 【中】 あじつき小魚



【ひと口メモ】

## 上手なもりつけの仕方を知ろう

(食事環境の整備)

給食の配膳をする前にもりつけ表をみて、お皿にのせるおかずの種類や数を確認しておきましょう。汁物を配るときは、食缶の下の方に具が沈んでいることが多いので、底からよくかき混ぜてからよそいましょう。ごはんなどの場合は、たとえば 30人分なら、まず全体を大きく3等分して10人分とり、そこから10等分するなど目安をつけて配るようにします。こうすることで途中でなくなったり、盛り残したりすることを防ぐことができます。割り算や分数など算数で習ったことをいかせると上手にもりつけができますね。

平成 31 年 4 月 15 日 (月)

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 肉じゃが  
小いわしのフライ 昆布あえ

《今日の丸亀産の食材》  
キャベツ 小松菜



【ひと口メモ】

## 食器の置き方

(食事環境の整備)

今日のめあては「食器の置き方について知ろう」です。

今日の給食は和食の献立です。みなさん、食器を正しく置けていますか。今から一緒に確認していきましょう。

まずは、「麦ごはん」です。「麦ごはん」は手前の左側に置かれていますか？ 次に、「肉じゃが」は右側に置かれていますか？ では、その奥に「小いわしのフライ」と「昆布あえ」が置かれていますか？ 和食ですので、皿の上側に「小いわしのフライ」、下側に「昆布あえ」がくるように置きましょう。和食の時も、洋食の時も、食器の置き方には決まりがあります。

毎日の食器の置き方は配膳図で確認してみましょう。