

令和3年 4月 12日(月)

中央学校給食センター

【献立名】 発芽玄米ごはん 牛乳 鶏肉のからあげ
元気サラダ ジャがいものみそ汁 小魚アーモンド(小・中)



【ひとロメモ】

協力して配膳すること

(食環境の整備)

毎日の給食の準備は、協力して準備ができていますか？

給食当番の人は、まず服装を整え、きれいに手を洗います。静かに並んでクラスの給食をとりに行き、配膳の準備をします。ルールを守り、特に重いものや熱い汁などを運ぶ時は、転んだり、こぼしたり、やけどをしないように安全に気をつけます。配膳の時には、食缶にできるだけ残さないように盛り付けます。当番でない人は、配膳中に静かに待ちます。

決められた時間に「いただきます」をするためには全員の協力が必要です。手早く準備をして、楽しい給食の時間を作りましょう。

令和3年 4月 12日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 豚肉のしょうが炒め 元気サラダ
じゃがいもみそ汁 【中】小魚アーモンド



【ひとロメモ】

上手な盛りつけの仕方を知ろう

(社会性)

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。

令和3年 4月 12日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】発芽玄米ごはん

牛乳 鶏肉の唐揚げ

元気サラダ ジャがいものみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

米 にんにく

キャベツ 葉ねぎ



【ひと口メモ】

食器の置き方について

(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、「発芽玄米ごはん」です。「発芽玄米ごはん」は手前の左側に置かれていませんか？次に、「じゃがいものみそ汁」は右側に置かれていませんか？では、その奥に「鶏肉の唐揚げ」と「元気サラダ」が置かれていませんか？

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。