



4月 きゅうしょくはいぜんず



月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

☆ きゅうしょくはいぜんず ~料理の並べ方~

給食の盛り付け方や、使う食器が書かれています。料理の並べ方にも注意しながら、配膳をしましょう。

配膳図の下には、給食一口メモが書かれていますので、給食の前に読んでみましょう。

ふくさい
(やさい、きのこ、
かいそうのりょうり)

しゅさい
(にく、さかな、
たまごのりょうり)

しゅしょく
(ごはん、パン、
めんなど)

しるもの

7	8 にゅうがくしき しょうしき 入学式・始業式 	9 ぎゅうにゅう きりぼしだいこんの ごまマヨサラダ マーポー豆腐 ごはん はるさめスープ	10 いちご(2こ) ぎゅうにゅう はるキャベツの にもん さわらの さいきょうみそやき さんざい おこわ けんちんじる	11 おいわい ぎゅうにゅう いちごゼリー つぼみなの ごまあえ とりにくのレモンに (小2こ 中高3こ) ごはん わかたけじる
14 ぎゅうにゅう ポテトサラダ しおぶたどん なすの みそしる	15 ぎゅうにゅう ジャーマン ポテト てづくり にくだんご (小2こ 中高3こ) バターロール パン やさい スープ	16 オレンジ ぎゅうにゅう だいの ごもくに さばの しょうゆに ごはん なめこの みそしる	17 ぎゅうにゅう パイナップル しゅうまい (小2こ 中高3こ) ソースやきそば たまごいり コーンスープ	18 ぎゅうにゅう にくじゃが ささかまの にしよくてんぷら ごはん はくさいと あぶらあげの みそしる
「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶がしっかりとできましたか？	給食の前と後には、必ず石けんで手を洗いましょう。きれいなハンカチで拭くのも忘れずに。	毎週火曜日は「パン」です。給食用のパンは、全部で18種類あります。	食事の準備をするときに食器の置く位置を意識していますか？配膳図を見て、正しく食器を並べましょう。	給食のお米は「ひとめぼれ」という品種を使っています。もちもちとした食感が特徴です。
21 ふりかえ きゅうぎょうび 振替休業日 	22 ぎゅうにゅう コーン やさいサラダ チリコンカン せわり ソフトパン はるやさいの シチュー	23 バナナ ぎゅうにゅう すきこんぶの にもん めばるの しおこうじづけやき ごはん はっとじる	24 レモン ゼリー ぎゅうにゅう ごぼうサラダ チンジャオロース ごはん わかめ スープ	25 ぎゅうにゅう フルーツ ヨーグルト かみかみ かいそう サラダ ポークカレー ライス
28 ヨーグルト ぎゅうにゅう たけのこの ごまあぶらいため とりにくの ちょうせんやき (小2こ 中高3こ) ごはん まめふの みそしる	29 しょうわ ひ 昭和の日 	30 オレンジ ぎゅうにゅう ごもく きんぴら カラフル オムレツ のりごはん もやしの みそしる	ゼリーを食べ終わったら、クラスごとに重ねてごみ箱に捨てましょう。	茎わかめが入ったサラダです。よくかんで食べましょう。
竹の子は 春に旬を迎える野菜です。大きくなるのがとても早く、土の上に芽が出てから、10日ほどで青々とした竹になります。		もし食事を残してしまったときは、食器や箸に付いた御飯粒や食べ物をきれいに取ります。		