

4月 もりつけひょう



平成30年度の給食が始まりました。
今年度も栄養教諭・調理員全員で力を
合わせておいしい給食を作ります。
どうぞよろしくお願いいたします。

<p>16 (月)</p> <p>小松菜のソテー ちくわの2色揚げ</p> <p>地粉うどん かき玉うどん</p>	<p>17 (火)</p> <p>ハンパンジ サラダ</p> <p>ささみドレッシング</p> <p>クラムチャウダー トースト</p> <p>じゃがいものコンソメ スープ煮</p>	<p>18 (水)</p> <p>鉄骨 サラダ</p> <p>じゃこドレッシング</p> <p>メキシコ風 ピラフ</p> <p>ピラフ(ソース)</p>	<p>19 (木)</p> <p>食育の日の献立</p> <p>ごま和え さばの一味焼き</p> <p>ごまたれ</p> <p>油麩井(ごはん) 油麩井の具</p>	<p>13 (金)</p> <p>青菜とじゃこの サラダ</p> <p>じゃこドレッシング</p> <p>福神漬 ライス</p> <p>カレールウ</p>
<p>23 (月)</p> <p>さっぱりサラダ ライスグラタン</p> <p>ドレッシング</p> <p>メロンパン</p> <p>レンフォアタン</p>	<p>24 (火)</p> <p>ごま酢和え 鶏肉のからあげ(3個)</p> <p>ごま</p> <p>たけのこ ごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>25 (水)</p> <p>お浸し さけのごま マヨネーズ焼き</p> <p>たれ</p> <p>ごはん</p> <p>磯煮</p>	<p>26 (木)</p> <p>切り干し大根の サラダ はんぺんの チーズ焼き</p> <p>ドレッシング</p> <p>とりごぼう ピラフ</p> <p>ミネストローネ</p>	<p>27 (金)</p> <p>ナムル 手作りしゅうまい</p> <p>たれ</p> <p>中華丼(ごはん)</p> <p>中華丼の具</p>

衛生と安全に気をつけて給食準備!

給食当番をする前に...

下雨や発熱、腹痛などないか確認する。症状のある人は当番を代わってもらう。



白衣に着替える前にトイレをすませ、手をせっけんでしっかり洗う。

白衣、エプロンがひどく汚れていないかを確認し、身だしなみを清潔に整える。



給食当番では...

マスクは鼻と口をしっかりと覆い、帽子は髪が出ないようにかぶる。



1人分の量を確認する。汁物などは底をよくかき混ぜながら盛り付ける。



自分の担当を確認し、しっかり行う。給食当番全員で協力して配膳する。



当番以外の人は...

手をせっけんで洗い、静かに着席する。給食当番が仕事をしやすいように協力する。



換気をし、ごみなどを片付けて、楽しく食事ができる環境を整える。



グループを作るなどして、机の上をきれいにする。

