

12日(火)から給食が始まります。

給食前には手洗い場所の混雑を避けるため班ごとで順番に手を洗いに行くなど、各学校にあわせ、密を避ける工夫をしましょう。

上手な配膳のポイント！

食器はすべて40人分でセットされています。予備と欠席者の数を引いて、クラスの数と食器の数を合わせてから配膳を始めるとスムーズです。

《ごはん》

1人分の重さは225gです。
しゃもじは各クラスに2本ずつあります。



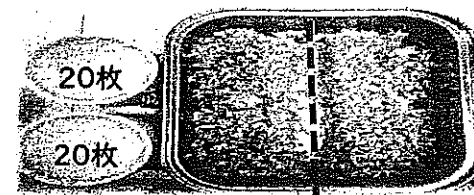
お茶碗

教室で増減しながら、配りきれるように配膳しましょう。

中学校では、カレーライスの日もお茶碗にごはんを盛り付けます。

《おかず》

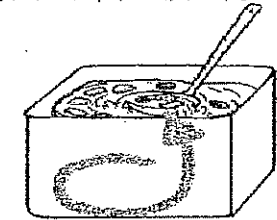
おかずと食器を半分に分けておき、おかずの半分を食器のひとやま(半分)で配りましょう。



※40人の場合

《汁物》

具が下に沈んでいるので、下からかき混ぜながらつき分けましょう。
大玉は、各クラス2本ずつあります。



入学・進級 おめでとう お祝い 花	12日(火)	13日(水)★あかしっ子大好きメニュー	14日(木)	15日(金)	13日 あかしっ子大好きメニュー チキンカレー・コーンのソテー 昨年のアンケート結果より、人気のメニューを取り入れていきます。4月は根強い人気のカレーを提供します。給食のカレーは、大きな釜で大量に作るため、長時間かけて作る時と同じようにおいしさがアップします。 14日 竹輪の磯香揚げ 1人4~5個くらいの配食になります。 26日 春野菜のソイチャウダー 春野菜の春キャベツ・玉ねぎ・グリーンピースを使ったソイチャウダーです。季節の変化を感じながら、旬のおいしさを発見しましょう。 ワンポイントアドバイス！ 献立によってはトングだと2回かかるところを小玉なら一度にすくえて、配膳時間を短縮できます。備品かごに入っている配食器具を見てどれを使うと効率的に配れるかを考えて配膳に取り掛かりましょう。
	18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木)	
鶏肉の南蛮漬け 牛乳 ごはん 肉団子スープ	ごぼうサラダ 牛乳 パン チキンとブロッコリーのソテー ビーフシチュー	じゃがいものそぼろ煮 牛乳 ごはん すいとん	トッポギ入りタッカルビ 牛乳 ごはん わかめスープ	ひじきの煮物 牛乳 鶏肉の照り焼き ごはん 厚揚げの味噌汁	
25日(月)	26日(火)★季節の献立	27日(水)★食べよう兵庫の食材	28日(木)★季節の献立	配食量の目安 15日 ポークチャップ 20日 じゃがいものそぼろ煮 21日 トッポギ入りタッカルビ	
ごま酢和え 牛乳 豚肉の生姜焼き ごはん 田舎汁	パン 牛乳 鶏肉のチリソース 春野菜のソイチャウダー	コールスロー 牛乳 ごはん ミートボール 春雨スープ	茎わかめの煮物 牛乳 ごはん 鶏肉の甘辛味噌焼き じゃがもちのすまし汁		