



ランチタイムズ (2~6年生用)



きょう 今日のこんだて

スパゲティトマトソース

コーンサラダ

フルーツポンチ

ぎゅうにゅう 牛乳

フルーツポンチ

レードル

ちやわん

ぎゅうにゅう 牛乳

スパゲティトマトソース

コーンサラダ

トング; スパゲティ

レードル

おたま; トマトソース

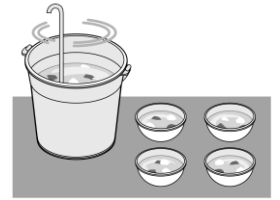
野菜、ドレッシングを和える

大皿

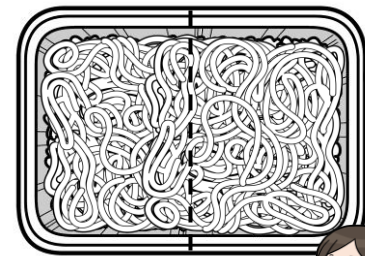
サラダボウル



じょうず はいぜん 上手に配膳しよう。



きゅうしょく しゃくかん めもり ばつと なかみ みながら、
給食は、食缶の目盛、バットの中身をよく見ながら、
なんにん くば かんが も ぎゅうしょく かぎ しゃくじ
何人に配るか 考えて盛りつけます。給食に限らず、食事の
“おいしさ”は味だけではなく、見た目も大切です。
お皿やボウルから料理がたれたり、一方に寄ったりしないよう、
きれいに盛り付けできるといいですね。



はんぶん で
クラス何人分
かな?



本日の食材料出身地

きょうしよう さいりょう は、ここで生産されました。



【日本地図】



きのうのこ ぜんこうぶん 昨日の残り (全校分)

わかめごはん 11人分(1.8kg)



マーレードチキン 11人分(0.2kg)



いとかんてん 糸寒天サラダ 2人分(0.2kg)



あお 青のリビーンズポテト 1人分 (0.01kg)



ぎゅうにゅう ほん 牛乳 6本



あお 青のリビーンズポテトは大豆が1人分以下残る程度でした。どの学年も、完食したクラス、あと少して完食できたクラスがほとんどでした。



ランチタイムズ (1年生用)



きょう
今日のこんだて

スパゲティトマトソース

フルーツポンチ

ぎゅうにゅう
牛乳

スパゲティトマトソース
トング; スパゲティ
おたま; トマトソース

フルーツポンチ
レードル
ちやわん

ぎゅうにゅう
牛乳

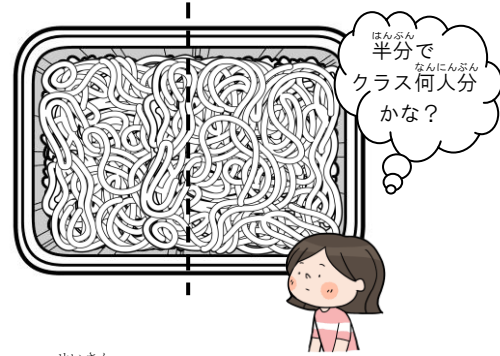
おおざら
大皿



じょうずにくばろう。



きゅうしよく しよくかん めもり なかみ み
給食は、食缶の目盛、バットのの中身をよく見ながら、
なんにん くば かんが も
何人に配るか 考えておいしそうに盛りつけましょう。
スパゲティも、フルーツポンチも、最後まで足りるよう
に盛りつけましょう

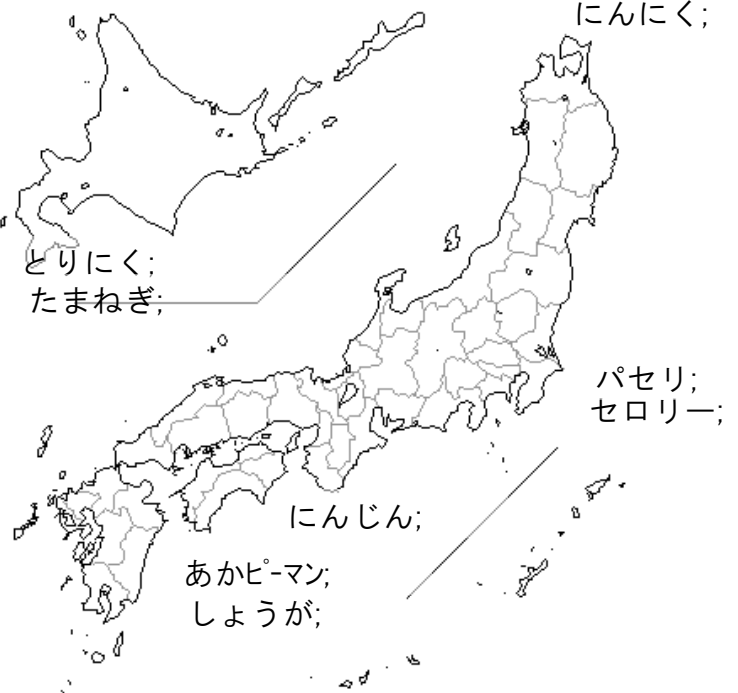


本日の食材料出身地



【日本地図】

きょうしよく ざいりよう せいさん
今日使用している材料は、ここで生産されました。



きのうののこ (ぜんこうぶん)

わかめごはん 11人分(1.8kg)

マーレードチキン 11人分(0.2kg)

糸寒天サラダ 2人分(0.2kg)

青のリビーンズポテト 1人分 (0.01kg)

ぎゅうにゅう ほん
牛乳 6本

あおのリビーンズポテトは大豆が1人分以下残る程度でした。どの学年も、完食したクラス、あと少しで完食できたクラスがほとんどでした。