



ランチタイムズ (2~6年生用)



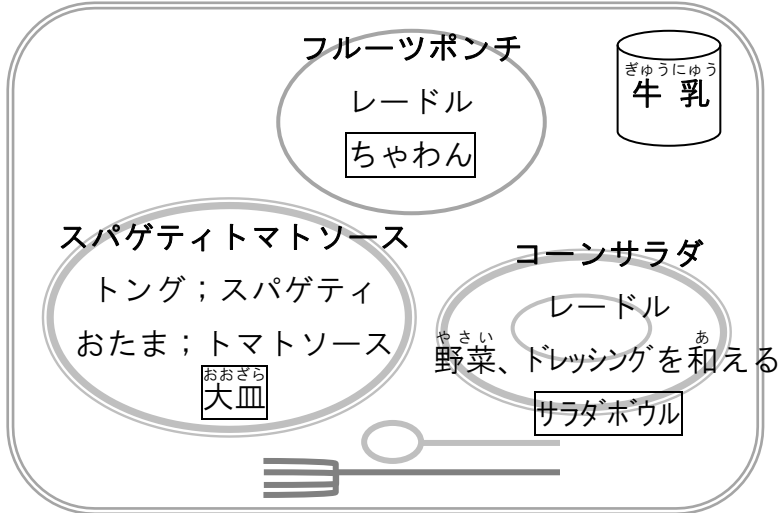
きょう 今日のこんだて

スパゲティトマトソース

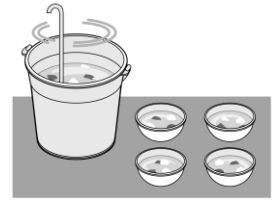
コーンサラダ

フルーツポンチ

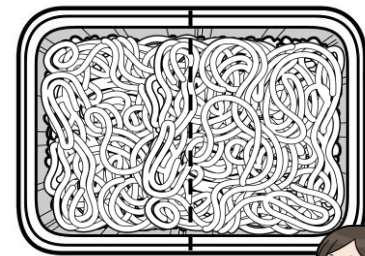
ぎゅうにゅう 牛乳



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 きゅうしょく 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。
さら ぼうる りょうり いっぽう よ
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。



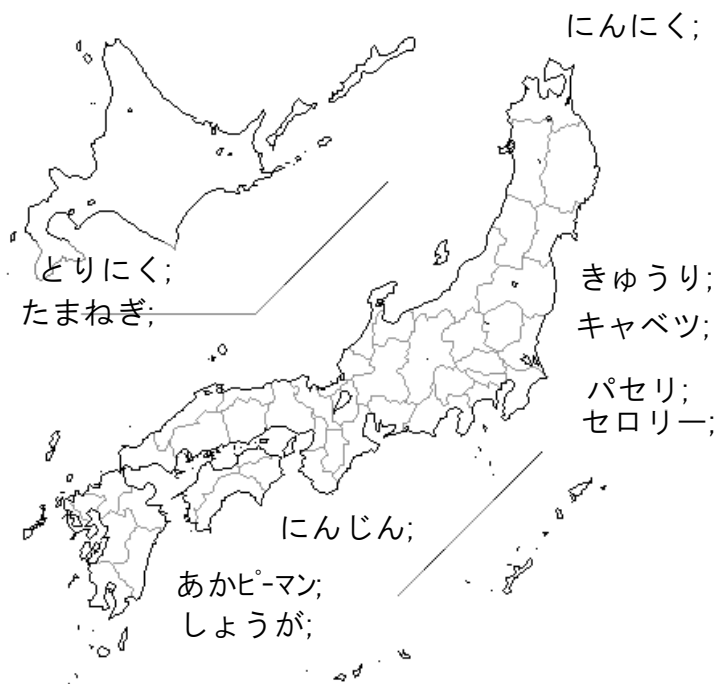
はんぶん
半分
なんにんぶん
何人分
かな?



本日の食材料出身地



きょうじょう さいりょう せいざん
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)



マーメイドチキン 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

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
お箸大皿

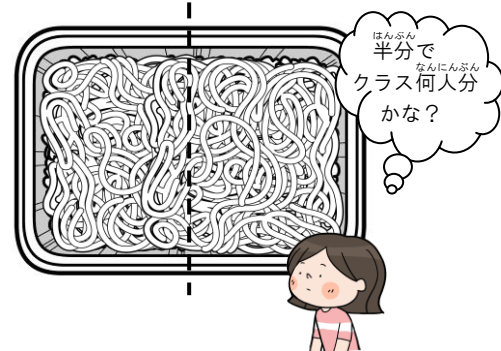
フルーツポンチ
レードル
ちやわん



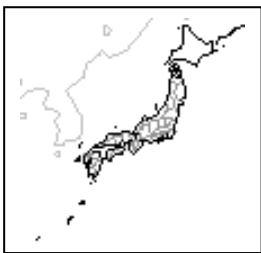
じょうずにくばろう。



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、さいご た
最後まで足りるように盛りつけましょう

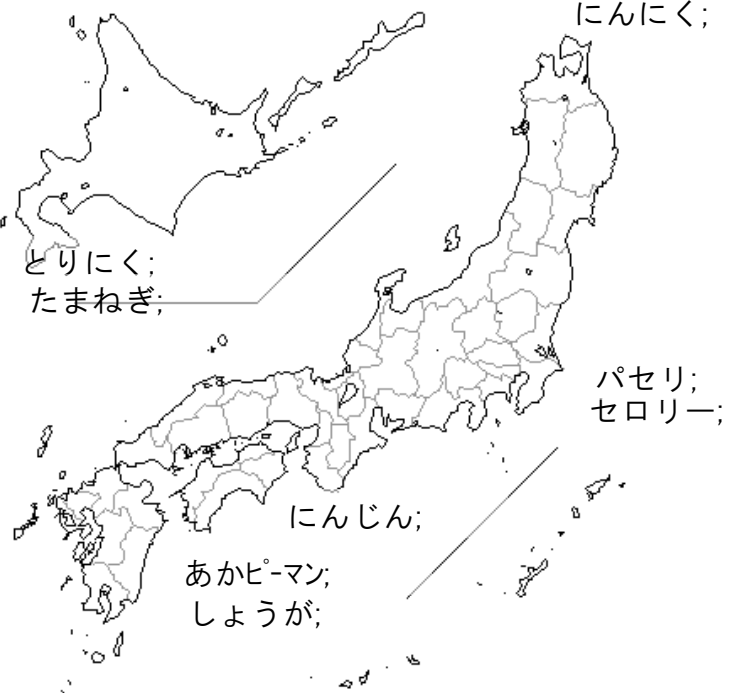


本日の食材料出身地



【日本地図】

きょうしゅう ざいりょう 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。



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)

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)

牛乳 6本

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、あと少しで完食できたクラスがほとんどでした。