

12月13日(水)

ジャージャー麺 【1年生リクエスト】

卵スープ

フルーツヨーグルト 【1年生リクエスト】

牛乳

配膳 給食の配ぜんで大切なことは、それぞれの献立に合った食器にきれいに盛り付けたり、一人分の量を考えて配ったりすることです。

ごはんやあえものは、1人分の量の見当をつけてから配り、あまったり、足りなくなったりしないようにしましょう。また、汁物などは、底に汁の実がたまっているの、よくかき混ぜながら実の量も考えて配りましょう。そして、配ぜんの前には、しっかりと身じたくや手洗いをし、安全や清潔にも気をつけて、食べる人の気持ちになって行いましょう。

にんにく	：	青森
生姜	：	高知
玉ねぎ	：	北海道
長ねぎ	：	埼玉
エリンギ	：	長野
きゅうり	：	埼玉
もやし	：	栃木
にんじん	：	千葉
小松菜	：	埼玉
豚肉	：	千葉
鶏肉	：	宮崎
たまご	：	青森