

6月 もりつけひょう

<p>9 (火)</p> <p>パリパリサラダ アーモンド じゃこ ドレッシング</p> <p>ハンバーグ ソース</p> <p>シーフード カレーピラフ</p> <p>コンソメ スープ</p>	<p>10 (水)</p> <p>パリパリサラダ アーモンド じゃこ ドレッシング</p> <p>ハンバーグ ソース</p> <p>シーフード カレーピラフ</p> <p>コンソメ スープ</p>	<p>11 (木)</p> <p>ごま和え ごまたれ</p> <p>あじフライ</p> <p>きんぴら ごはん</p> <p>にら玉汁</p>	<p>12 (金)</p> <p>ごま和え ごまたれ</p> <p>あじフライ</p> <p>きんぴら ごはん</p> <p>にら玉汁</p>
<p>15 (月)</p> <p>ごま酢和え たれ ごま</p> <p>とり肉の から揚げ(3個)</p> <p>わかめ ごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>16 (火)</p> <p>華風和え たれ</p> <p>いかの バター醤油焼き</p> <p>ごはん</p> <p>麻婆豆腐</p>	<p>17 (水)</p> <p>コーン サラダ</p> <p>ミートソースの ニョッキ</p> <p>ドレッシング</p> <p>洋風かき 玉スープ</p> <p>黒パン</p>	<p>18 (木)</p> <p>ビーンズ サラダ</p> <p>ツナ ドレッシング</p> <p>はんぺんの チーズ焼き</p> <p>じゃこ チャーハン</p> <p>餃子スープ</p>
<p>22 (月)</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</p> <p>麦ごはん</p> <p>カレールウ</p>	<p>23 (火)</p> <p>かんぴょうの 和え物</p> <p>た</p> <p>鶏肉の塩麴</p> <p>ごはん</p> <p>磯煮</p>	<p>24 (水)</p> <p>おかか炒め</p> <p>豚肉の みそ漬け焼き</p> <p>ひじきごはん</p> <p>田舎汁</p>	<p>25 (木)</p> <p>切り干し大根の 和え物</p> <p>たれ</p> <p>鯖の一味焼き</p> <p>ごはん</p> <p>筑前煮</p>
<p>29 (月)</p> <p>おひたし たれ</p> <p>ゼリーフライ</p> <p>わかめと じゃこの佃煮 ごはん</p> <p>凍り豆腐 の煮物</p>	<p>30 (火)</p> <p>磯香和え のり たれ</p> <p>鮭のみそ マヨネーズ焼き</p> <p>ごはん</p> <p>肉じゃが</p>	<p>衛生と安全に気をつけて給食準備!</p> <p>給食当番をする前に...</p> <p>下痢や発熱、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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>給食当番では...</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>当番以外の方は...</p> <p>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。</p> <p>グループを作るなどして、机の上をきれいにする。</p> <p>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。</p>	



令和2年度の給食がやっと始まりました。
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。

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。



当番以外の方は...

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。



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。