

4月 もりつけ表

中学校

平成30年度

柏市学校給食センター

月	火	水	木	金	
★お知らせ 12日(木) 「おからコロッケ」 25日(水) 「かわいいのフライ」 には、ソースがつきます。	10 入学式 	11  お祝い いちごゼリー 紙スプーン キャベツのごま和え 豚肉のおろしかけ わかめと じゃが芋の 味噌汁 菜飯	12  ヨーグルト トマトパン おからコロッケ はさむ 丸パン ポトフ	13  美生柑 切干大根の旨煮 鯖の西京焼き 麦ご飯 にらたま汁	
16  黒糖大豆 ししゃもの唐揚げ(2本) きんぴら丼の具 のせる 麦ご飯 かぼちゃの 味噌汁	17  蒸しパン こんにゃく中華サラダ 揚げさつま芋(2個) つける 麺 ちゃんぽんの汁	18  清見オレンジ 青のり小魚 キャベツとコーンのサラダ かける 麦ご飯 ポークカレー	19  フルーツミックス ゼリー 粉ふき芋 ハンバーグトマトソースかけ テーブルロール 千切り野菜 スープ	20  スナックアーモンド 白菜とたくあんのごま和え いかのかりん揚げ 麦ご飯 玉ねぎと じゃが芋の 味噌汁	
23  おかかりかけ 里芋のそば煮 厚焼き卵 麦ご飯 キャベツと 生揚げの 味噌汁	24  わかめ入りサラダ 鶏肉のバーベキューソースかけ かぶと アスパラガスの 米粉シチュー 胚芽パン	25  清見オレンジ 大豆の磯煮 かわいいのフライ たけのこご飯 五目汁	26  小魚アーモンド チンジャオロースー 春巻き ご飯 卵と豆腐の コンスープ	27  大豆昆布 磯香和え 鯖の甘露煮 麦ご飯 大根の味噌汁	
30 昭和の日 	☆給食で使う食器は 3種類 大きいおわん 小さいおわん おさら (お花の絵) (野菜の絵) (気球の絵) ☆落としても割れない食器ですが、みんなで使う ものです。大切に使いましょう。 ☆食べたあとの食器は、同じ大きさ、同じ絵の 食器ごとに重ねて返しましょう。			大きいおわんには 星印をつけて示して います。  もりつけする時の 目安にしてください。	*汁物は、よく混ぜてから もりつけましょう。 

清潔なスタイルで配膳しましょう

配膳台もきれいにしてから使いましょう



- 汚れていない白衣を着ましょう。
- 白衣のボタンは留めましょう。
- 髪は全部、帽子の中へ入れるようにしましょう。
- 手はせっけんできれいに洗いましょう。

