

4月

こんだてひょう 献立表

函館市立B中学校

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|--|---|---|---|--|
| | | 8 入字式 | 9 コッパン 野菜スープ ガリバタチキン 黄桃 | 10 ごはん じゃがいもと わかめのみそ汁 かつおカツ 五目炒め |
| 13 コッパン ABCスープ ブロッコリーとチキンのソテー はちみつレモンゼリー | 14 減量ごはん 親子うどん いかメンチカツ うま塩野菜 | 15 ごはん 豚汁 いわしフライ もやしと人参の ごまあえ | 16 コッパン トマトと豆のスープ アンサンブルエッグ キャベツとコーンの ドレッシングサラダ チョコ大豆クリーム | 17 カレーライス ほうれん草のソテー ヨーグルト 入学・進級お祝い献立 |
| 20 コッパン ココロスープ メンチカツ キャベツのごま ドレッシングサラダ 黒豆きなこクリーム | 21 ごはん マーボー豆腐 蒸しコーン シューマイ③ もやしのナムル | 22 ごはん いも団子のみそ汁 和風おろし ハンバーグ 白菜の塩昆布あえ | 23 ソフトフランスパン クリームシチュー 大豆カレーコロッケ グリーンサラダ | 24 減量ごはん 塩ラーメン 揚げギョウザ③ かつおふりかけ |
| 27 コッパン ジュリエンスープ ミートボールの ケチャップ炒め チーズ いちごジャム | 28 和食の日 ごはん 根菜のみそ汁 いわしの梅煮② もやしと小松菜の 炒め物 | 29 しょうわ 昭和三十九年 | 30 コッパン ポトフ 甘辛チキン ツナマヨサラダ | |



給食準備をマスターしよう！



| | | | |
|--|--|---|--|
| トイレは身じたくを 整える前に済ませる。 | 爪は短く切っておく。 | 手はせっけんで きれいに洗い、 清潔なハンカチや タオルでふく。 | 体調が悪い人、 手や指にけがをして いる人は、先生に 相談する。 |
| 清潔な給食着を 身につける。 ★給食着を床に置いて着替 えたり畳んだりしない。 | 髪の毛は帽子や三角巾に しっかりしまう。 ★髪が長い人は結んでおく。 | マスクで鼻と口を おおおう。 | ～お知らせ～ 今年度は、ソフトフランスパンがコッ パン型で提供されます。 ただし、メニューの内容によっては、 これまでと同じ丸型で提供されることも あります。 |
| 重いもの、熱いものは 協力して運ぶ。 | 食缶や食器かごなど を床に置かない。 | 一人分の量を考えて 丁寧に盛り付ける。 30人分なら… 10人分 | 汁物は底から混ぜて 具を均等に 盛り付ける。 |