

今日の給食

6月22日 月曜日

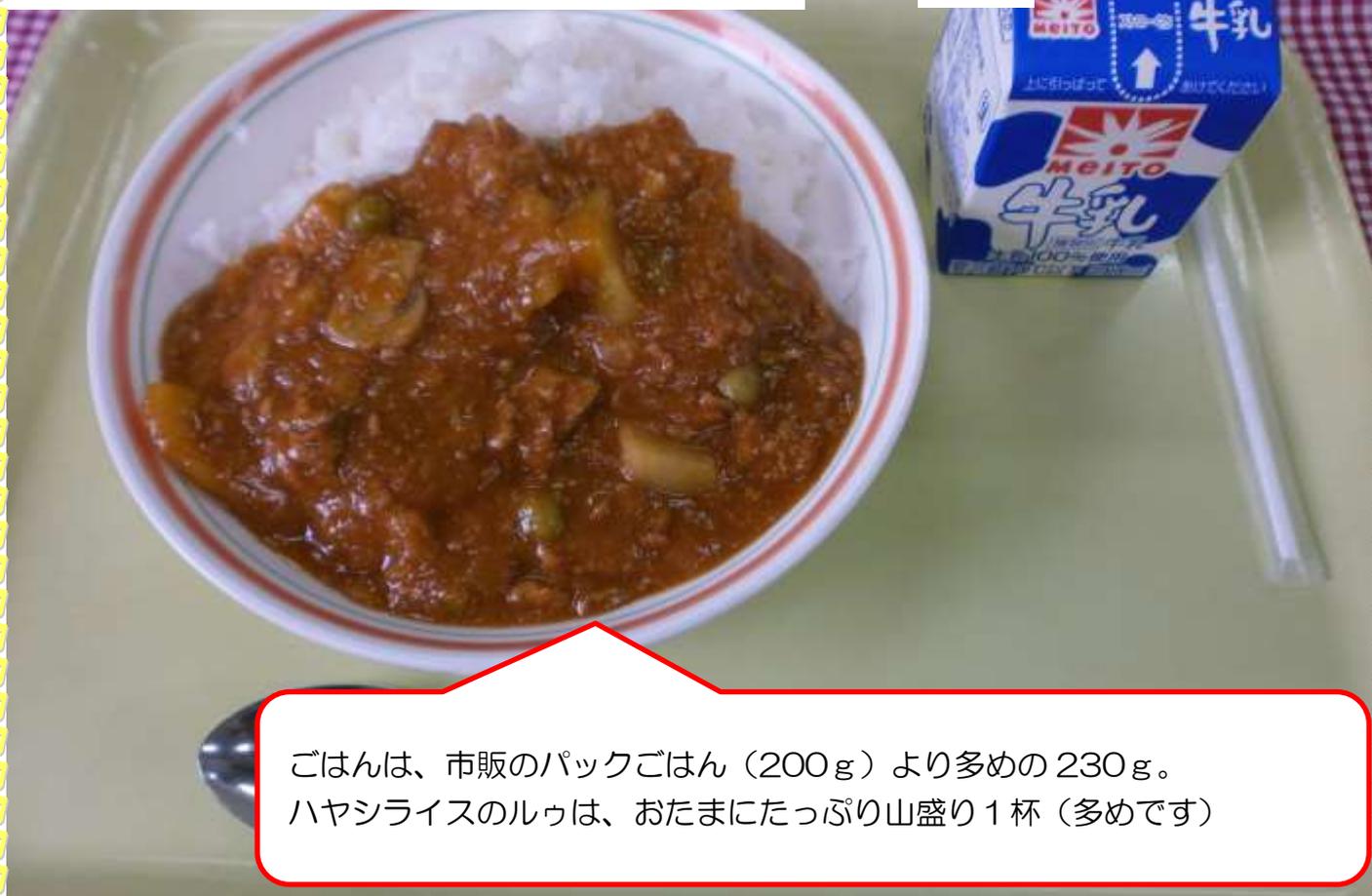
## ハヤシライス 牛乳

給食当番さん、みんなの分の盛り付けをするのが大変ですが頑張ってください。

1人分の盛り付けの分量の目安の付け方ですが、ごはんについては、食缶を上から見て、しゃもじで1/2（半分）の場所に切れ目を入れて、食器1カゴ分（半分）配り終える頃に調整してください。ルーの食缶内側には目盛りがついています。例えば、最初に8リットル位までルーが入っていたら、食器1カゴ分（半分）配り終える頃に4リットル位減っていれば順調に配れていることになります。ごはん盛り付け係の給食当番が、ルー盛り付けの給食当番に食器1カゴ目が終わるときに「半分おわったよ」と声かけしてもらえると助かります。

ごはん（230g）/ハヤシライスのルー（230g）

牛乳



ごはんは、市販のパックごはん（200g）より多めの230g。  
ハヤシライスのルーは、おたまにたっぷり山盛り1杯（多めです）

◎今月の給食目標◎

「しっかり手を洗おう！！」

静かに、よく噛んでたべましょう。

※飲み終わった牛乳のパックを【長方形】に開いてくれる人が増えたので、  
水ですすぐ作業のとき、とても助かっています。今日もリサイクルにご協力お願いいたします。