「めざせ！配膳のプロ」①

～ なかなか難しいプロへの道 ～



教室での給食配膳の様子



給食当番ではじめて使う器具に苦戦する姿がみられます。

給食の配膳には、さまざまな器具を使います。







しゃもじを使って、ごはんやチャーハンなどのごはん料理を盛りつけます。



器具の使い方ってむずかしい…。



トングを使って、サラダを盛りつけます。



おたまを使って、ルウを盛りつけます。



ぎざたまを使って、じゃがいもを盛りつけます。







給食の盛りつけ残しがこんなにある！



教室での配膳が終わった後の食缶には、盛りきられなかった給食が…。



給食の盛りつけってむずかしい…。

給食の器具の紹介



～給食の盛りつけには、料理に合わせてさまざまな器具が使われています。～



どんな料理にどんな器具を使っているのかな？



しゃもじ



おたま



ぎざたま



こたま



トング



魚用トング



スプーン型ターナー