

「めざせ！ 配膳のプロ」②

～ ご家庭でもチャレンジしよう ～



㊗ 上手にできているかな？ 給食の器具の使い方、盛りつけ方

【 器具の持ち方・使い方 】

・おたま　（汁ものやおかずなどに使います。）



グーでにぎるのではなく、親指をたてて人差し指とはさみます。

・しゃもじ　（ごはんを盛るときに使います。）



グーでにぎるのではなく、親指にしっかり力を入れて持ちます。

・トング　（パンや麺、おかずなどに使います。）



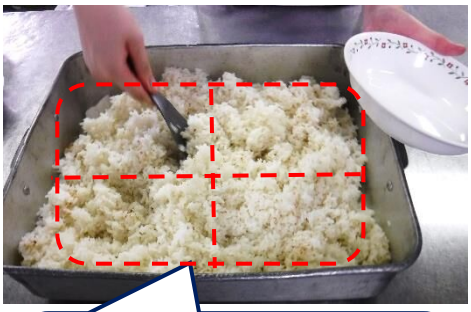
親指と人差し指を上下に動かし、しっかりとつまみます。





【 給食の盛りつけのコツ 】

・ごはん



配膳する人数を考えて、一人分を盛りつける。（6等分、4等分にするなど）

・汁もの



底からしっかりとかき混ぜながら盛る。

・サラダ・和えもの



野菜とドレッシングをよく混ぜてから盛る。

給食当番のときに上手に盛りつけできるよう、ぜひご家庭で持ち方・使い方を確認・練習してみましょう！