「めざせ！ 配膳のプロ」③

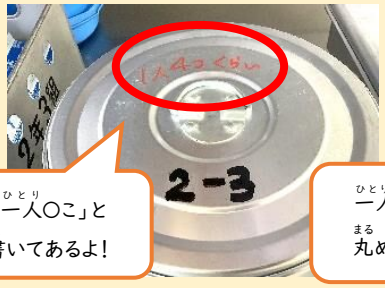


～ 給食室での工夫を見てみよう～

教室での配膳がしやすいように、給食室でも様々な工夫をしています！

一人分がわかりやすい工夫

食缶に目安の個数を書く。



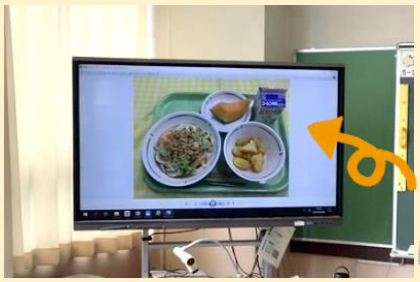
「一人○こ」と書いてあるよ！

ラーメンの玉どりをする。



一人分ずつに丸めてあるよ！

一人分目安の給食をかざる。





均一にわけやすい工夫

ごはんを3等分の山にしておく。



クラスで30人だから、1つの山で10人分とれたらいいね！

配膳しやすい工夫

麺にだし汁をかけてほぐす。



麺がくっつかないための工夫だよ！

盛りつけ表をかざる。



どの料理にどの食器を使うのかすぐにわかるよ！

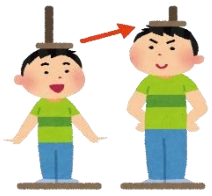
盛り付け量の変化 ～小学校から中学校へ～

中学生一人分の給食の量はどれくらいでしょう？ 下の写真を見比べてみよう！



小学校　中学校

子供たちの成長に応じて、給食の量も増えていくよ！





小学校　中学校