



きゅう しょく どう ばん

給食当番のポイント

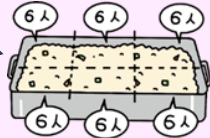


令和 8 年 4 月 1 7 日
北空知圏学校給食センター

ひとりぶん りょう 一人分の量をそろえよう

給食当番さんは、みんなが同じくらい
の量になるように、全体の量を見ながら
一人分をていねいに盛り付けましょう。

36人のクラスなら6つに分けると、
一人分がどのくらいか、わかりやす
くなります。



しるもの そこ 汁物は底までまぜて

汁物の具は、下に沈んでいることが多
いです。おたまを底まで入れて、よくまぜな
がらよそってください。
具がしっかりと、
みんなでおいしく食べられます。



て あら とく たいせつ 手洗いは特に大切

給食当番さんは、特にていねいに手を
洗いましょう。指先や指の間までしっかり
洗うことが大切です。



つめをしっかり
切ろう!

はいぜんだい 配膳台をきれいにしよう

盛り付けをする配膳台は、使う前に汚
れをふき取っておきましょう。衛生的に
作業するための
大切な準備です。

