



「めざせ! 配膳のプロ」②

～ ご家庭でもチャレンジしよう ～



③ 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。)

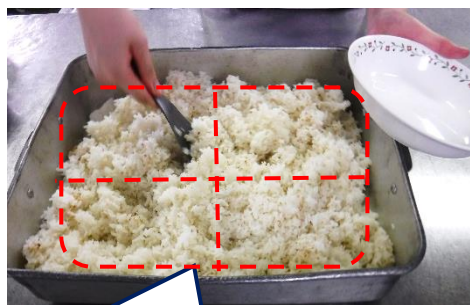


親指と人差し指を上下に動かし、しっかりとつまみます。



【 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!