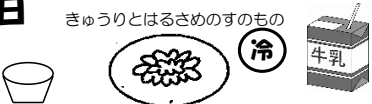
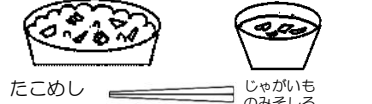
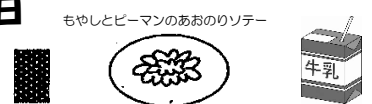
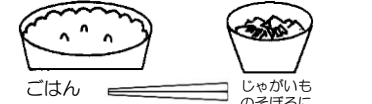





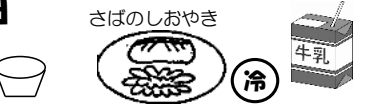























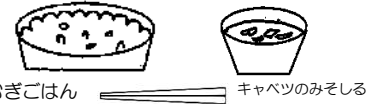



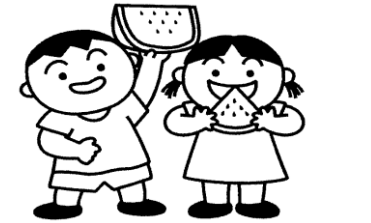


月	火	水	木	金
3日 きゅうりとはるさめのすのもの  どうにゅうプリン  たこめし じゃがいものみそしる	4日 もやしとピーマンのおおりのソテー  あじつけのり  ごはん じゃがいものそぼろに	5日 こまつなとツナのソテー  スイートコーン  ごはん チリコンカーン	6日 パンサンスー    ごはん マーボー豆腐	7日 さばのしおやき   たなばたゼリー ほうれんそうとキャベツのこまあえ  ごはん たなばたじる
10日 キャベツとピーマンのカレーソテー   のりつくだに  むぎごはん ふたにくとごぼうのいりに	11日 ほうれんそうのアーリオオーリオ   メロン  コッパパン かぼちゃのシチュー	12日 はものごまだれかけ   キャベツのレモンあえ  ごはん ふしじる	13日 アスパラときのこのソテー    ごはん まごはやざしい	14日 だいこんとこまつなのサラダ    ごはん みんなのなつやさいカレー(ルー)
	18日 もやしとピーマンのソテー    ごはん とうふのちゅうかに	19日 さけのしおやき   ひじきのにも  むぎごはん キャベツのみそしる	20日 (チーズ)(タコミート)   れいとうみかん (ゆでキャベツ)  タコライス(ごはん) レタスとウィンナーのスープ	



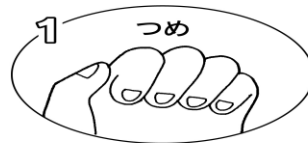
もいつけ表

土庄町立中央学校給食センター



給食当番の身支度・準備 6つのポイント

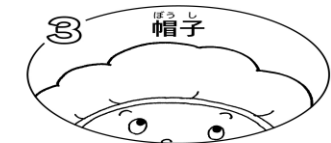
食べ物を扱うという自覚を持って衛生面に気をつけましょう。



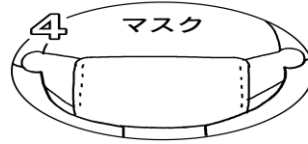
1 つめ
つめが伸びている人は短く切っておきましょう。



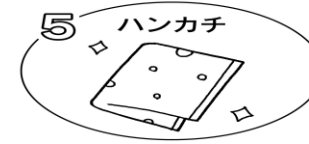
2 白衣
清潔な白衣をきちんと身につけましょう。



3 帽子
髪の毛が出ないように帽子をかぶりましょう。



4 マスク
マスクは口と鼻が隠れるようにつけましょう。



5 ハンカチ
給食用の清潔なハンカチを用意しましょう。



6 手洗い
石けんを使って十分な手洗いをしましょう。