

「めざせ! 配膳のプロ」①

～ なかなか難しいプロへの道 ～



教室での給食配膳の様子

給食の配膳には、さまざまな器具を使います。



給食当番ではじめて使う器具に苦戦する姿がみられます。



しゃもじを使って、ごはんやチャーハンなどのごはん料理を盛りつけます。



器具の使い方がってむずかしい…。



トングを使って、サラダを盛りつけます。

おたまを使って、ルウを盛りつけます。

ぎざたまを使って、じゃがいもを盛りつけます。



給食の盛りつけ残しがこんなにある!



教室での配膳が終わった後の食卓には、盛りきれなかった給食が…。



給食の盛りつけてむずかしい…。

給食の器具の紹介



～給食の盛りつけには、料理に合わせてさまざまな器具が使われています。～



どんな料理にどんな器具を使っているのかな?



しゃもじ



おたま



ぎざたま



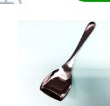
こたま



トング



さかなよう魚用トング



スプーン型ターナー