

# 令和元年9月30日(月) 伊佐市中学校3年生が バイキング給食を楽しみました!

綿密な計画のもと、当日を迎えました。

ピザの具のトッピング

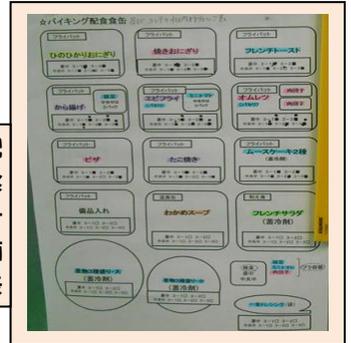


ピザが色よく焼けました



作業動線表

配食計画表



おにぎり作り



フレンチトースト



鶏肉のから揚げ



えびフライ・肉団子・オムレツ



野菜もたっぶり



毎回好評の果物盛り合わせ



栄養教諭より、バイキングの由来や後の人のことを考えてとる事や栄養バランスを考えてとることを学びました。

わかめスープの配缶



## ☆バイキングメニュー☆

- \*エネルギーになるグループ\*
- 伊佐ひのひかりの塩おにぎり
- 焼きおにぎり
- フレンチトースト
- ピザ
- たこ焼き
- \*からだをつくるグループ\*
- 鶏肉のから揚げ
- えびフライ
- オムレツ
- 肉団子
- \*からだの調子をととのえるグループ\*
- サラダ盛り合わせ
- ゆで枝豆/ミニトマト
- 3種果物盛り合わせ
- \*デザート\*
- カットケーキ
- ストロベリー/チョコ
- \*全員とるもの\*
- 牛乳・わかめスープ

大口中央中



菱刈中



いつもより豪華な給食を楽しみました



おなかいっぱい  
たべたかの～?

