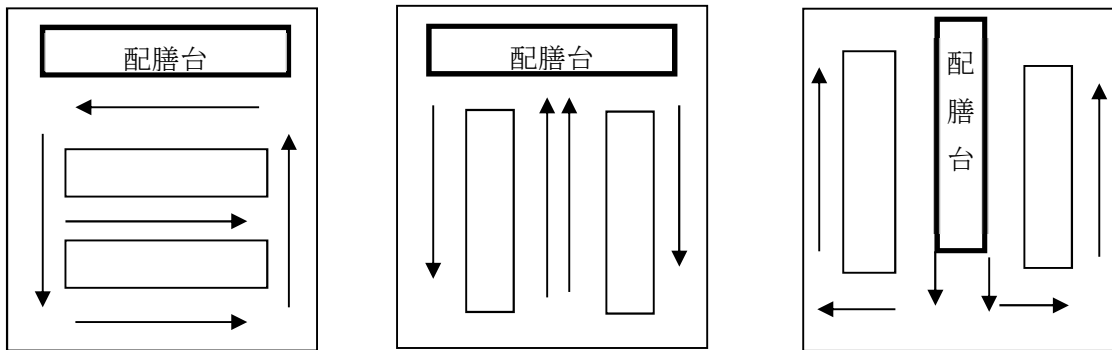


5 配膳の工夫

○ 配膳台の使い方

- ・ 手際よく配膳するために、配膳台の使い方を工夫する。
- ・ 配膳台の上に、食器、食缶類を置く場所を決めておき、順序よく置かせる。
- ・ 配膳出来たものを各人が取りにくる方法と、個々のテーブルに配る方法があるが、どちらの場合も教室内での動線を考え、一方通行とするルートを決めておく。

〈配膳台の使い方の例〉



○ 配膳方法

- ・ 一人分の量を考えて残らないように配膳させる。
- ・ しゃもじに裏表があることや、しゃもじや玉しゃくしの正しい持ち方を教える。
- ・ 食器は手で正しく持って配膳するようにさせる。
- ・ 食物アレルギーによる配慮が必要な場合は、配膳のルールを明確にし、間違いのないようにする。(おかわりについても確認する)
- ・ 原則として、給食はその学級に必要な量が届けられているが、休んだ人がいるなどおかわりがある場合の対応についてはルールを決めておく。
- ・ 体格や運動量などにより、個々が必要な栄養量に違いがある場合は主食で調整させる。
- ・ 一人分の目安量を担任が配膳し、それを見ながら当番に配膳させる。

盛り残しがないように
食器を手で持って丁寧に



汁ものは底をかき混ぜながら



一人分の量を把握し盛り付ける

