

後片付け表(令和7年2月3日～2月28日)

ストローなどのゴミはきちんと捨てましょう!

月	日	曜日	献立名	深食缶に返却	浅食缶に返却	浅食缶に返却	ソースポット	備考
2	3	月	豚肉のしぐれ煮ごはん, 牛乳 節分汁 りんごゼリー	豚肉のしぐれ煮ごはんの具 節分汁 りんごゼリーの残食	麦ごはん お玉類			・ごはんの残食が多い場合は、お玉類は深食缶に入れる。 ・りんごゼリーの空容器は、はじめに入っていた袋に入れる。
	4	火	コッペパン, 牛乳 鶏肉のパン粉焼き 蒸しキャベツ 野菜のスープ煮	鶏肉のパン粉焼き 蒸しキャベツ 野菜のスープ煮	コッペパン	お玉類		
	5	水	麦ごはん, 牛乳 豚肉と根菜のキムチ煮 パンサンスー	豚肉と根菜のキムチ煮 パンサンスー	麦ごはん お玉類			・ごはんの残食が多い場合は、お玉類は深食缶に入れる。
	6	木	麦ごはん, 味付けのり, 牛乳 高野豆腐の卵とじ 和風ツナサラダ	味付けのりの残食 高野豆腐の卵とじ 和風ツナサラダ	麦ごはん お玉類			・ごはんの残食が多い場合は、お玉類は深食缶に入れる。 ・味付けのりの空袋は、はじめに入っていた袋に入れる。
	7	金	麦ごはん, 牛乳 鰹とじゃが芋のピリ辛和え 蒸しキャベツ けんちん汁	鰹とじゃが芋のピリ辛和え 蒸しキャベツ けんちん汁	麦ごはん	お玉類 魚の骨		
	10	月	麦ごはん, 牛乳 マーボー豆腐 ビーフンのごまソースサラダ	マーボー豆腐 ビーフンのごまソースサラダ	麦ごはん お玉類			・ごはんの残食が多い場合は、お玉類は深食缶に入れる。
	12	水	麦ごはん, 牛乳 鶏肉のたまり唐揚げ 蒸しキャベツ めかぶ汁	鶏肉のたまり唐揚げ 蒸しキャベツ めかぶ汁	麦ごはん	お玉類		
	13	木	手作りポークカレーライス 牛乳, 福神漬 フルーツポンチ	手作りポークカレー 福神漬 フルーツポンチ	麦ごはん お玉類		空	・ごはんの残食が多い場合は、お玉類は深食缶に入れる。
	14	金	麦ごはん, 牛乳 鯖の塩焼き ごま和え 根菜の味噌汁	鯖の塩焼き ごま和え 根菜の味噌汁	麦ごはん	お玉類 魚の骨		
	17	月	麦ごはん, 牛乳 鶏肉のごまソースかけ 蒸しキャベツ きんぴらごぼう	鶏肉のごまソースかけ 蒸しキャベツ きんぴらごぼう	麦ごはん	お玉類	空	
	18	火	黒糖パン, 牛乳 ポークシチュー ドレッシングサラダ	ポークシチュー ドレッシングサラダ	黒糖パン お玉類			・パンの残食が多い場合は、お玉類は深食缶に入れる。
	19	水	麦ごはん, 牛乳 さめのねぎソースかけ 蒸しキャベツ のっぺい汁	さめのねぎソースかけ 蒸しキャベツ のっぺい汁	麦ごはん	お玉類 魚の骨		
	20	木	麦ごはん, 牛乳 鶏肉と野菜の味噌炒め ひじきのマヨネーズサラダ	鶏肉と野菜の味噌炒め ひじきのマヨネーズサラダ	麦ごはん お玉類			・ごはんの残食が多い場合は、お玉類は深食缶に入れる。
	21	金	豚肉ビビンバ, 牛乳 ワントンスープ	豚肉ビビンバの具 ワントンスープ	麦ごはん	お玉類		・ごはんの残食が多い場合は、お玉類は深食缶に入れる。
	25	火	コッペパン, いちごジャム 牛乳 鶏肉と大豆のトマト煮込み スパゲティサラダ	いちごジャムの残食 鶏肉と大豆のトマト煮込み スパゲティサラダ	コッペパン お玉類			・パンの残食が多い場合は、お玉類は深食缶に入れる。 ・いちごジャムの空袋は、はじめに入っていた袋に入れる。
	26	水	麦ごはん, 牛乳 鯖の香味焼き 蒸し野菜 豚汁	鯖の香味焼き 蒸し野菜 豚汁	麦ごはん	お玉類 魚の骨		
	27	木	麦ごはん, 牛乳 チキン南蛮 手作りタルタルソース ざぶ汁	チキン南蛮 手作りタルタルソース ざぶ汁	麦ごはん	お玉類		
	28	金	麦ごはん, 手作り佃煮, 牛乳 肉じゃが 白菜のおひたし	手作り佃煮 肉じゃが 白菜のおひたし	麦ごはん お玉類		空	・ごはんの残食が多い場合は、お玉類は深食缶に入れる。

共同調理場では、残食をごはん・おかず・ごみに分けて正確に計量しています。正しい返却をしましょう!

※ごはん容器は、お茶碗2～3杯の水を入れてから返却してください。

～残食の返却方法～

深食缶	浅食缶	浅食缶
おかず類の残食 ※飲み残しの牛乳は いれない	ごはん・パンの残食	食べられないもの 例：果物の皮・種 魚等の骨 アルミカップ 等
		お玉類

※アルミカップは、食器に食材の着色を防ぐためやふたつの料理の味を混合させないためにあります。必ず使用しましょう。

【例：かぼちゃサラダ、巨峰、プラム等】
※フライ網のない浅食缶にごはんを入れてください。
※浅食缶が1つの場合も、基本お玉類は浅食缶に入れてください。
※ジャム等の袋は、はじめに入っていた袋に入れてください。
※備考欄を参考に片付けてください。