

学校給食センター「ウィークリーレポート」

7月1日から7月5日までの給食献立

7月1日（月曜日）



- ご飯
- きじ団子スープ
- たちうおの天ぷら
- しそきゅうり
- 牛乳

7月2日（火曜日）



- バーガーパン
- コーンチャウダー
- ハンバーグのトマトソース焼き
- キャベツサラダ
- 牛乳

7月3日（水曜日）



- ご飯
- 五目煮
- 焼きししゃも
- チンゲンサイののりあえ

7月4日（木曜日）



- サラダ寿司
- 七夕そうめん
- 若鶏のからあげ
- 牛乳

- 牛乳
- みかんジュース

7月5日（金曜日）



- ご飯
- 厚揚げのみそいため
- 粉ふき芋
- すいか
- 牛乳

月曜日、水曜日、木曜日、金曜日は、
ご飯の日。

火曜日は、
パンの日になります。

今回のおすすめメニューは

7月2日の「トマトソース」です。

今回は、ハンバーグのトマトソース焼きの「トマトソース」の作り方です。このソースは、いろいろな料理に使えます。例えば、焼いた鶏肉や魚のソテーなど、どんな料理にもあいますので、ぜひ、お試しください。



材料（4人分）

砂糖・・・・・・・・大さじ1杯と2分の1
玉ねぎ・・・・・・・・4分の1個
トマト・・・・・・・・2分の1個
ケチャップ・・・・・・・・大さじ2杯
オリーブオイル・・・小さじ1杯

作り方

1. 玉ねぎは薄切り、トマトはサイコロに切る。
2. フライパンにオリーブオイルを入れて、玉ねぎを炒める。
3. 玉ねぎがあめ色になったら、砂糖・トマト・ケチャップを加えてひとにたちさせる。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

4日は献立に七夕そうめんがありました。

納品されたそうめんがこちら！96キログラム（320袋）あります。



320袋のそうめんは、10袋ずつゆがくので、全部で32回に分けてゆがきます。

そうめんの場合は、ほかの麺類とは違い、かなりの手間がかかります。

納品された320袋に6束ずつのそうめんの束が入っています。合計1920束分のそうめんの帯を取らないといけません。

調理員たちは午後の片付けの後、2日間かけてコツコツと帯取りをしてくれました。



今週のつぶやき



5日のデザートはすいかでした。

納品されたすいかは75個。3回洗浄したあと、皮の部分を取り除き、サイコロ状に切りました。

とてもみずみずしく、真っ赤に熟れたすいかでした。

切り終わった後も、すいかの甘いにおいが調理場に漂っていました。

これから、くだものおいしくなる季節です。旬の食材を使って、子どもたちによろこんでもらえるような献立を栄養教諭と管理栄養士が考えています。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和元年6月24日から6月28日（PDF：478KB）](#)

[令和元年6月17日から6月21日（PDF：508KB）](#)

[令和元年6月10日から6月14日（PDF：376KB）](#)

[令和元年6月3日から6月7日（PDF：559KB）](#)

[令和元年5月27日から5月31日（PDF：384KB）](#)

[令和元年5月20日から5月24日（PDF：367KB）](#)

[令和元年5月13日から5月17日（PDF：366KB）](#)

[令和元年5月6日から5月10日（PDF：304KB）](#)

[平成31年4月22日から4月26日（PDF：356KB）](#)

[平成31年4月15日から4月19日（PDF：405KB）](#)

[平成31年4月8日から4月12日（PDF：578KB）](#)

[ウィークリーレポート集（2018年度）](#)

学校給食センターの情報はこちらから

[イラストをクリックすると該当のページを見ることができます。](#)



施設概要



食育の取組み



施設見学のご案内



食物アレルギー対応



おすすめメニュー
レシピ集



給食献立表・
給食センターだより



給食センター
イメージング



給食についての
アンケート結果