

## 学校給食センター「ウィークリーレポート」

### 6月24日から6月28日までの給食献立

6月24日（月曜日）



- 牛すじカレー
- 大根サラダ
- メロン
- 牛乳

6月25日（火曜日）



- バーガーパン
- パンプキンポタージュ
- ハンバーグのきのこソース
- 海藻サラダ
- 牛乳

6月26日（水曜日）



- 鶏ごぼう丼
- 魚そうめん汁
- アスパラとしめじのごまあえ
- 牛乳
- みかんジュース

6月27日（木曜日）



- キャロットパン
- 五目冷麺
- 揚げレバーのピリからソース
- ミニトマト
- 牛乳

6月28日（金曜日）



- ご飯
- じゃがいものそぼろ煮
- さわらの塩焼き
- きゅうりの昆布あえ
- 牛乳

月曜日、水曜日、金曜日は、  
ご飯の日。

火曜日、木曜日は、  
パンの日になります。

今回のおすすめメニューは

6月25日の「海藻サラダ」です。



#### 材料（4人分）

海藻ミックス・・・4グラム  
きゅうり・・・2本  
キャベツ・・・3枚  
サラダ油・・・大さじ2分の1杯  
砂糖・・・大さじ2分の1杯

#### 作り方

1. サラダ油・砂糖・酢・薄口しょうゆ・塩・ごま油をよく混ぜて、ドレッシングを作る。
2. 海藻を水で戻しておく。
3. きゅうりは薄切り、キャベツは5ミリメートル幅程度に切り、塩を振る。

酢・・・・・・・・・・小さじ2杯  
薄口しょうゆ・・・・大さじ2分の1杯  
塩・・・・・・・・・・少々  
ごま油・・・・・・・・小さじ2分の1杯

4. 2と3の水気を絞り、1のドレッシングであえる。

### 給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

学校給食センターでは、葉物野菜など調理する前に3回洗浄をしますが、洗浄する前に目視で虫や昆虫などの卵・虫食いなど、できる限り取り除いています。



1枚1枚、表も裏も目視確認をしています。

調理員たちの目には、センサーが付いているようで、小さな虫の卵もを見つけることができます。



かなり手間のかかる作業ですが、安心・安全な給食を提供するために、調理員たちはがんばっています。

今週のつづやき



26日に納品されたこちらの食材。糸こんにゃくや春雨ではありません。  
魚のすり身に葛粉などを加えて練り、そうめん状にした「魚そうめん」です。  
淡白な味でくせがなく、時間が経過しても普通のそうめんのように伸びません。  
すまし汁の中に入れて、「魚そうめん汁」として献立に登場しました。

### バックナンバー（過去のレポート）

[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