

学校給食センター「ウィークリーレポート」

10月21日から10月25日までの給食献立

10月21日（月曜日）



- 赤飯
- 根菜汁
- 鶏肉のアーモンドがらめ
- チンゲンサイののりあえ
- 牛乳

10月22日（火曜日）

即位礼正殿の儀で給食はお休み

10月23日（水曜日）



- ご飯
- おでん
- ごま酢あえ
- 牛乳

10月24日（木曜日）



- パインパン
- 野菜ラーメン
- 揚げレバーのピリからソース
- 牛乳

10月25日（金曜日）



- きのこご飯
- のっぺい汁
- さばのみそ煮
- きゅうりとわかめの酢物
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

10月21日の「赤飯」です。



材料（4人分）

米・・・・・・・・・・1合
もち米・・・・・・・・1合
あずき・・・・・・・・50グラム
塩・・・・・・・・・・小さじ2分の1杯
酒・・・・・・・・・・大さじ2分の1杯
あずきのゆで汁・・・・50CCから100CC

作り方

1. 鍋にあずきを入れ、かぶるくらいの水でゆがく。沸いたら火を止め、ゆで汁を捨てる。
2. 新たに水を加え、弱火で30分程度煮て、やや固めに仕上げ、火を止めて冷ます。
3. 炊飯釜に米・もち米・酒・塩・あずきのゆで汁を入れ、炊飯器のおこわの目盛り線まで水を入れて混ぜる。
4. ゆで汁を切ったあずきを入れて炊飯する。

あずきは、スーパー等にある米・もち米と炊くだけで良いものを使用すると簡単にできますよ！

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



食缶や食器などを各学校へ配送するための箱型の運搬車が「コンテナ」です。ステンレス製で耐久性に優れ、両面扉で出し入れも簡単です。扉は、観音開きでコンテナの側面に留め具があり、開けた扉も邪魔になりません。学校給食センターで使用しているコンテナには、食缶用と食器用があります。

食缶用コンテナ



食器用コンテナ



食缶用コンテナの内部は5段に仕切られています。1段目は果物、2段目はサラダ類、3段目は揚げ物・焼き物、4段目は汁物・煮物、5段目のご飯が入ります。2段目と3段目の境は1枚板で仕切られています。これは、下の段の温かい温度が伝わりにくくするための工夫です。食缶用コンテナには6クラス分、食器用コンテナには8クラス分が入ります。

今週のつぶやき

学校給食センターでは8時から調理員全員で朝礼を行います。

朝礼では、所長に続き調理員全員であいさつを復唱します。その後、管理栄養士から本日の連絡事項の報告があり、作業工程表を作成した調理員が調理等に関する注意点などを報告します。続いてアレルギー対応食用の工程表を作成した調理員から個別調理の注意点などが報告されます。



こうして毎朝、調理員の情報共有を行っています。
前日のミーティングと同様、安心・安全な給食を作る
礎になっています。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和元年10月14日から10月18日（PDF：478KB）](#)

[令和元年10月7日から10月11日（PDF：498KB）](#)

[令和元年9月30日から10月4日（PDF：448KB）](#)

[令和元年9月23日から9月27日（PDF：472KB）](#)

[令和元年9月16日から9月20日（PDF：453KB）](#)

[令和元年9月9日から9月13日（PDF：594KB）](#)

[令和元年9月2日から9月6日（PDF：483KB）](#)

[ウィークリーレポート集](#)

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。](#)



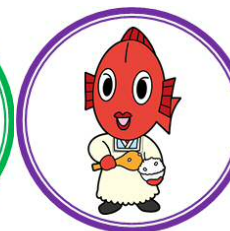
施設概要



食育の取組み



施設見学のご案内



食物アレルギー対応



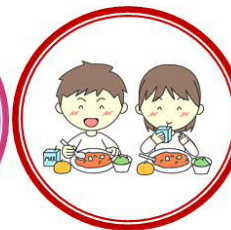
おすすめメニュー
レシピ集



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