

学校給食センター「ウィークリーレポート」

11月4日から11月8日までの給食献立

11月4日（月曜日）

文化の日の振替休日でお休み

11月5日（火曜日）



- ご飯
- 豚肉と大根のみそ煮
- 小松菜のごまあえ
- きな粉豆
- 牛乳

11月6日（水曜日）



- 豚丼
- ちくわのゆかり揚げ
- 酢みそあえ
- 牛乳

11月7日（木曜日）



- コッペパン
- きのかスパゲティ
- かぼちゃサラダ
- ブルーベリージャム
- 牛乳

11月8日（金曜日）



- ご飯
- さつまい
- さわらの照り焼き
- **キャベツとするめの酢物**
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

11月8日の「キャベツとするめの酢物」です。



材料（4人分）

キャベツ・・・・・・・・6分の1個
きゅうり・・・・・・・・1本
するめ・・・・・・・・10グラム
すだち・・・・・・・・小さじ2分の1杯
酢・・・・・・・・小さじ1杯
砂糖・・・・・・・・小さじ1杯
塩・・・・・・・・少々
薄口しょうゆ・・・・・・小さじ1杯

作り方

1. キャベツときゅうりは千切りにして、少量の塩でもみ、しばらくおいて水気を絞る。
2. 細切りのするめを適当な長さに切る。
3. ボウルにすだち・酢・砂糖・塩・薄口しょうゆを入れてよく混ぜ、1と2を入れて和える。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



6日はちくわのゆかり揚げでした。
1人2切れなので約6000切れのちくわを揚げました。
1500本のちくわを4等分に切り分ける作業も大変ですが、もうひとつ大変な作業があります。

それが、配缶作業です！

まず、揚げたてのゆかり揚げをクラスの人数分数えながらボウルに入れます。



その後、ボウルから再度数を確認しながら食缶へ移します。

余分に入っていたら許されるかもしれませんが、不足していたら一大事です！

必ず2名の調理員で数を確認しています。

この作業は、デザートやジャム、さわらの照り焼きなど、個数で提供する献立では必ず行っています。

今週のつぶやき

先週の金曜日の給食であったサプライズを紹介します。

実は、農家の方からハート型と星型のきゅうりを合わせて8本頂きました。

この日のメニュー「れんこんナムル」に使用したきゅうりは122キログラム（約1220本）です！

かわいいハート型や星型のきゅうりが入っている確率は0.7パーセント！

数も少なかったので気づいてもらえないだろうと思っていました。



ですが、子どもたちは気づいてくれました！

クラスでは、自分にも入っていないか？自分も欲しくておかわりした子もいたと、学校の先生から報告がありました。

先生から届いた写真がこちらです。

たった8本でしたが、こんなサプライズが時々できると、給食をもっと楽しくできることに気がつきました。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和元年10月28日から11月1日（PDF：496KB）](#)

[令和元年10月21日から10月25日（PDF：503KB）](#)

[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。



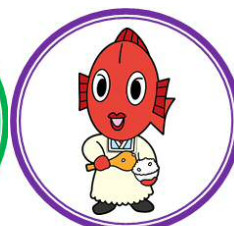
施設概要



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
イメージソング



給食についての
アンケート結果