

学校給食センター「ウィークリーレポート」

11月25日から11月29日までの給食献立

11月25日（月曜日）



- ビビンバ
- 白菜スープ
- みかん
- 牛乳

11月26日（火曜日）



- コッペパン
- カレービーンズ
- キャベツとコーンのサラダ
- 牛乳

11月27日（水曜日）



- ご飯
- 八宝菜
- 大学芋
- 牛乳

11月28日（木曜日）



- コッペパン
- スープスパゲティ
- 根菜サラダ
- いらこの甘辛煮
- 牛乳

11月29日（金曜日）



- 鶏炊き込みご飯
- 野菜のすまし汁
- さわらの天ぷら
- はりはりづけ
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

11月26日の「カレービーンズ」です。



材料（4人分）

豚肉・・・・・・・・・・50グラム
水煮大豆・・・・・・・・・・80グラム

作り方

1. 豚肉は食べやすい大きさに切り、じゃがいも・たまねぎは1.5センチメートル、にんじんは1センチメートルのさいころに切る。

じゃがいも・・・2個
たまねぎ・・・1個
にんじん・・・3分の1個
むき枝豆・・・20グラム
おろしにんにく・・・少々
サラダ油・・・小さじ1杯
カレールウ・・・2かけ（40グラム）
ウスターソース・・・小さじ1杯
砂糖・・・小さじ1杯
塩・・・少々
こしょう・・・少々
水・・・250cc

- 鍋にサラダ油とおろしにんにくを入れ、豚肉を入れて炒める。
- 豚肉の色が変わったら、じゃがいも・たまねぎ・にんじん・砂糖を入れて炒める。
- 水を加えて具材が柔らかくなるまで煮込む。
- 水煮大豆・むき枝豆・カレールウ・ウスターソース・塩・こしょうを入れてよく混ぜる。カレールウが溶けたら弱火で15分程度煮込む。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

今回は、スープスパゲティの調理作業を紹介します。

スープスパゲティは、まずスープを作ることから始まります。

調理場の回転釜でたまねぎ・にんじん・ベーコンなどの食材を煮て、ルウを入れます。

隣の回転釜ではお湯を沸かし、スパゲティをゆでています。教室で子どもたちが食べる時、よりおいしい状態に仕上げるため、タイムロスがないよう、計画表通りに作業を進めていきます。

麺がゆであがってから、仕上がるまでの時間はわずか5分です。麺のゆで時間は2分！バリカタ麺ですが、食べるまでの時間を考えて、このようにしています。

調理場内では、フル稼働の回転釜の湯気で部屋中が霧に包まれ、その中を調理員たちがキビキビとした動きで作業を行っていました。



まずは、スープ作り！



ゆであがった麺はザルで回収！

今週のつぶやき

学校給食センターは南山崎小学校に隣接しているので子どもたちが運動場で遊ぶ姿を見て、私たち職員も元気をもらっています。



平成30年度点灯式

南山崎小学校の東側にある銀杏の葉も段々と色づき始めました。毎年恒例になっている銀杏のライトアップが12月3日から12月13日まで開催されます。

ライトアップは17時30分から21時30分まで。

3日には、南山崎小学校の児童や先生、地元の方などにより点灯式が行われます。

幻想的な雰囲気をかもしだしていますので、お近くにお越しの際は、ライトに照らされた美しい銀杏をぜひご覧ください。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和元年11月18日から11月22日（PDF：771KB）](#)

[令和元年11月11日から11月15日（PDF：865KB）](#)

[令和元年11月4日から11月8日（PDF：457KB）](#)

[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
イメージング



給食についての
アンケート結果