

学校給食センター「ウィークリーレポート」

12月23日から12月27日までの給食献立

12月23日（月曜日）



- あぶたま丼
- **れんこんのおかか煮**
- しそきゅうり
- 牛乳

12月24日（火曜日）



- コッペパン
- 野菜スープ
- レモンハーブチキン
- ほうれん草サラダ
- セレクトデザート
- 牛乳

12月25日（水曜日）



- エッグカレー
- すだちドレッシングサラダ
- 牛乳

12月26日から1月7日まで冬休み！

今回のおすすめメニューは

12月23日の「れんこんのおかか煮」です。



材料（4人分）

れんこん・・・・・・・・・・2節
たけのこ・・・・・・・・・・2分の1本
牛もも肉・・・・・・・・・・50グラム
にんじん・・・・・・・・・・3分の1本
こんにゃく・・・・・・・・・・2分の1枚
さやいんげん・・・・・・・・30グラム
サラダ油・・・・・・・・・・小さじ1杯
砂糖・・・・・・・・・・大さじ1杯
薄口しょうゆ・・・・・・・・大さじ1と2分の1杯
かつおぶし・・・・・・・・・・5グラム
水・・・・・・・・・・60CC

作り方

1. れんこんとたけのこは1センチメートル、にんじんは5ミリメートルのイチョウ切りにする。こんにゃくは色紙切りにする。さやいんげんは3センチメートルに切る。
2. 鍋にサラダ油を入れて牛肉を炒める。肉の色が変わったら、れんこん・たけのこ・にんじん・こんにゃくを入れて炒める。砂糖・薄口しょうゆ・水を入れて中火で20分程度煮て、味をしみこませる。
3. さやいんげんとかつおぶしを入れて混ぜ、5分程度煮る。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

先週のウィークリーレポートで食器洗浄機を紹介しました。

冬休みなど給食のないときには、食器などは「磨き」にとりかかります。

学校給食センターには、大椀・中椀・丸皿・仕切り皿の4種類の食器が各3300枚あります。

これらを酸素系漂白洗浄液につけおきした後、1枚1枚手洗いをして、洗浄機では落ちにくい汚れを落としていきます。

その後、流水ですすぎ食器洗浄機で仕上げ洗いをします。



お盆や食缶、しゃもじやお玉なども同じように「磨き」作業をします。



今週のつぶやき

24日はクリスマスイブ！だからというわけではありませんが、給食にセレクトデザートが出ました。セレクトデザートは1・2学期の給食最終日前に、実施しています。好みやアレルギー対応などを考慮し、献立・物資委員会で5種類を選定しました。事前に各学校に希望調査の用紙を配布し、自分の好きなデザートを選んで予約をします。



あなたなら何を选びますか？（ちなみに、私はあまなつフレッシュを选びました。）

バックナンバー（過去のレポート）

[令和元年12月16日から12月20日 \(PDF : 930KB\)](#)

[令和元年12月9日から12月13日 \(PDF : 804KB\)](#)

[令和元年12月2日から12月6日 \(PDF : 1,128KB\)](#)

[令和元年11月25日から11月29日 \(PDF : 786KB\)](#)

[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
イメージソング



給食についての
アンケート結果