

学校給食センター「ウィークリーレポート」

1月27日から1月31日までの給食献立

1月27日（月曜日）



- ゆかりご飯
- 里芋と大根のそぼろ煮
- さんまの照り焼き
- キャベツのレモンづけ
- 牛乳

1月28日（火曜日）



- ほうれん草パン
- 冬野菜のクリームシチュー
- かぶじゃこサラダ
- でこぼん
- 牛乳

1月29日（水曜日）



- ご飯
- 根菜汁
- 鶏肉のから揚げ
- みかンドレッシングサラダ
- 牛乳

1月30日（木曜日）



- 六穀米ご飯
- 裸麦うどん
- 麦みそちりめんいり豆腐
- ゆで枝豆
- 牛乳

1月31日（金曜日）



- ご飯
- 豚汁
- さばのみそ煮
- きゅうりと大根のナムル
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

1月27日の「キャベツのレモンづけ」です。



材料（4人分）

キャベツ・・・・・・・・・・4分の1玉
きゅうり・・・・・・・・・・1本
レモン汁・・・・・・・・・・小さじ1杯
酢・・・・・・・・・・小さじ1杯
砂糖・・・・・・・・・・小さじ2杯

作り方

1. キャベツは2センチメートルの角切り、きゅうりは薄切りにし、少量の塩でもむ。
2. ボウルにレモン汁・酢・砂糖・塩・薄口しょうゆを入れて混ぜる。
3. 1の水気を絞り、2で和える。

塩・・・・・・・・・・少々
薄口しょうゆ・・・・・・・・小さじ2杯

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

この時期、学校給食センターにはかわいい園児さんの訪問があります。
これは年長児を対象に、学校給食センターの施設見学と合わせて、給食の試食を体験してもらうためです。
小学校に上がるための練習なので小学校低学年の量を盛り付けます。
あっという間に完食する子もいれば、時間いっぱいかかって食べる子もいます。ほとんどの子が完食してくれています。
かわいい笑顔で「おいしかった！」って言われると、顔がにやけてしまいます。
3月には保育所と幼稚園の年長児さんが訪問してくれる予定になっています。



もちろん、大人の施設見学・給食体験についても随時受け付けていますので、ぜひ、お問合せください。
お待ちしております！

今週のつぶやき



28日の給食で「ほうれん草パン」が登場しました。
パン生地に愛媛県産のほうれん草ペーストを練りこんでいます。ほうれん草の風味とほんのり甘い味がしました。
子どもたちからも「おいしかった！」「毎日ほうれん草パンでもいいな！」と好評で、「今日のパンは残さず食べれたよ！」と教えてくれた子もいました。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和2年1月20日から1月24日（PDF：810KB）](#)

[令和2年1月13日から1月17日（PDF：758KB）](#)

[令和2年1月8日から1月10日（PDF：668KB）](#)

[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