

学校給食センター「ウィークリーレポート」

2月3日から2月7日までの給食献立

2月3日（月曜日）



- ご飯
- 白玉汁
- いわしの梅煮
- 海草サラダ
- 節分豆
- 牛乳

2月4日（火曜日）



- 裸麦パン
- チンゲンサイスープ
- 豚カツ
- すだち風味づけ
- い〜よかん
- 牛乳

2月5日（水曜日）



- ご飯
- 厚揚げのみそいため
- チーズポテト
- 甘平
- 牛乳

2月6日（木曜日）



- コッペパン
- 塩ラーメン
- 揚げレバーのほうれん草あえ
- はちみつ&マーガリン
- 牛乳

2月7日（金曜日）



- チャーハン
- 春雨スープ
- チキンのガーリックソテー
- きゅうりのピリからづけ
- ぼんかん
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

2月5日の「厚揚げのみそいため」です。



材料（4人分）

厚揚げ・・・・・・・・・・2丁
豚肉・・・・・・・・・・50グラム
しょうが・・・・・・・・・・少々
濃口しょうゆA・・・・・・・・小さじ2分の1杯
酒A・・・・・・・・・・小さじ2分の1杯

作り方

1. 豚肉は食べやすい大きさに切り、おろししょうが・濃口しょうゆA・酒Aで下味をつける。
2. 厚揚げは食べやすい大きさに切る。にんじん・たけのこは5ミリメートルのイチョウ切りにし、玉ねぎは薄切り、干しいたけは千切りに

にんじん・・・・・・・・・・2分の1本
たけのこ・・・・・・・・・・2分の1本
玉ねぎ・・・・・・・・・・1個
干しいたけ・・・・・・・・・・2グラム
ピーマン・・・・・・・・・・1個
こんにゃく・・・・・・・・・・3分の1枚
サラダ油・・・・・・・・・・小さじ1杯
酒B・・・・・・・・・・小さじ1杯
濃口しょうゆB・・・・・・・・・・小さじ1杯
赤みそ・・・・・・・・・・大さじ2杯
砂糖・・・・・・・・・・大さじ1杯
塩・・・・・・・・・・少々

- する。ピーマンとこんにゃくは色紙切りにする。
3. フライパンにサラダ油を入れて1を炒める。肉の色が変わったら、にんじん・たけのこ・玉ねぎ・干しいたけ・こんにゃくを入れて炒める。
 4. 野菜がしんなりしたら、厚揚げ・ピーマン・砂糖・酒B・濃口しょうゆB・赤みそを入れて炒め、塩で味を整える。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



先日、納入業者を集めて令和2年度学校給食用物資にかかる説明会を開催しました。
給食物資は安全性・安定供給・品質管理（高品質）・安価であることが重要です。
また、学校給食における地産地消の推進を図り、地場産品の使用に取り組むことを納入業者に対して理解と協力をお願いしました。

今週のつぶやき



3日の給食は節分豆とイワシの梅煮でした。
昔から節分には、豆をまいて、年の数だけ食べるという習慣があります。
給食の節分豆には何粒入っているかわからなかったの
で、「15粒以上ありますように！」と祈ってましたが、20粒前後入っていたようなので安心しました！

バックナンバー（過去のレポート）

[令和2年1月27日から1月31日（PDF：760KB）](#)

[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