

# 学校給食センター「ウィークリーレポート」

## 2月17日から2月21日までの給食献立

2月17日（月曜日）



- 中華丼
- バンサンスー
- れんこんチップス
- 牛乳

2月18日（火曜日）



- コッペパン
- ポークビーンズ
- ごまドレッシングサラダ
- はるみ
- ココア
- 牛乳

2月19日（水曜日）



- ご飯
- 野菜のふくめ煮
- 焼きししゃも
- きゅうりのこんぶあえ
- カップ納豆
- 牛乳

2月20日（木曜日）



- いよかんパン
- タンタン麺
- キャベツともやしのたまごとじ
- いちご
- 牛乳

2月21日（金曜日）



- 麦ご飯
- わかめスープ
- 赤魚のバターしょうゆ焼き
- ポテトサラダ
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

2月17日の「れんこんチップス」です。



材料（4人分）

れんこん・・・1節  
揚げ油・・・適量  
塩・・・少々

作り方

1. れんこんを薄切りにする。水にさらしてあくをぬき、水気を切る。
2. 180度の油に1を入れ、カリッとなるまで揚げる。
3. 2に塩を振る。

## 給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

今週は納豆が給食に出ました。

納豆は発酵食品で消化がよく、5大栄養素など、私たちが健康を維持するために必要な栄養素も多く含まれています。

半面、納豆は好き嫌いの分かれる食品でもあります。



そこで！

学校給食センターの隣にある南山崎小学校へおじゃましました。

納豆について聞いてみると、低学年の子どもには苦手な子もいましたが、「納豆好き！」という声が大半でした。

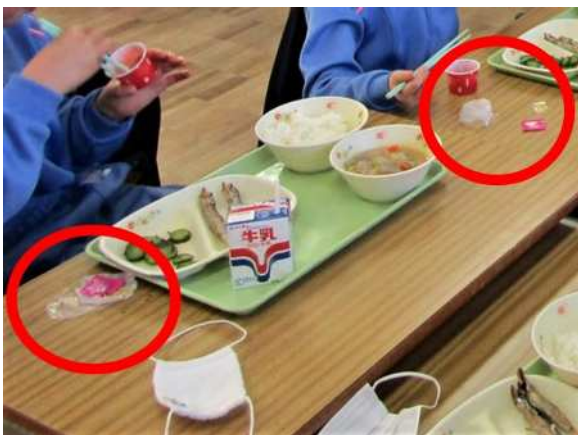
実はこの「納豆」、調理員にとってはひと苦勞・・・否、いっぱい苦勞の食品です。



前日には、各クラス毎に袋詰めまでひと苦勞！

4個入りパックから取り出し、人数分をビニール袋に詰めます。

当然、2度数えをした後にビニール袋を閉じます。



学校では、食べるのにひと苦勞！

カップ納豆の中の仕切り用ビニールはネバネバ・・・  
たれやからしの小袋はベタベタ・・・

食後の机の上やお盆の上は大変なことになります。

学校から回収された食器やお盆の洗浄もひと苦勞！

食器はネバネバ・・・

漬け置きした後も糸を引いています。

お盆やお箸にもネバネバが・・・

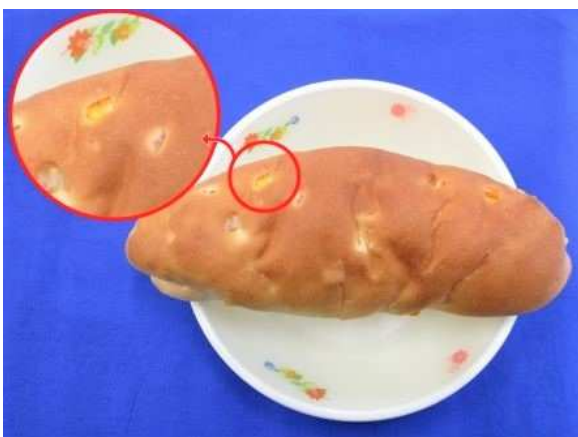


洗浄後も確認にひと苦労・・・と、思いきや

「いつも通りに、1つ1つ確認するだけだから！」とのこと。

さすがです！

## 今週のつぶやき



「いよかんパン」はいよかんクリスタル（いよかんの皮の砂糖漬け）を練りこんだパンです。

口に含むと、砂糖漬けの甘味といよかんの皮のほのかな苦味のバランスが絶妙でした。

「あま〜い！」「思っていたより苦くない」と子どもたちにも好評でした。

## バックナンバー（過去のレポート）

[令和2年2月10日から2月14日（PDF：726KB）](#)

[令和2年2月3日から2月7日（PDF：751KB）](#)

[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）](#)

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