

学校給食センター「ウィークリーレポート」

6月8日から6月12日までの給食献立

6月8日（月曜日）



- 豚丼
- 大豆とひじきのかき揚げ
- 冷凍パイナップル
- 牛乳

6月9日（火曜日）



- コッペパン
- 焼きそば
- 大根サラダ
- カミカミチップス
- 牛乳

6月10日（水曜日）



- カリカリ梅ご飯
- 白玉汁
- 鮭のバターしょうゆ焼き
- キャベツの即席づけ
- 牛乳
- みかんジュース

6月11日（木曜日）



- バーガーパン
- 野菜スープ
- 照り焼きハンバーグ
- チンゲンサイサラダ
- 牛乳

6月12日（金曜日）



- 中華風まぜご飯
- にらたまスープ
- マーボー茄子
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

6月12日の「中華風まぜご飯」です。



材料（4人分）

- 米・・・・・・・・・・・・・・・・1.5合
- もち米・・・・・・・・・・・・0.5合
- 豚肉・・・・・・・・・・・・50グラム
- 水煮たけのこ・・・・・・・・20グラム
- むき枝豆・・・・・・・・・・・・20グラム
- コーン・・・・・・・・・・・・20グラム

作り方

1. 米ともち米を洗い、30分水につけておく。
2. 豚肉は小さく切る。水煮たけのこは薄い短冊切りにする。
3. 炊飯釜に水を切った1と薄口しょうゆ・塩・こしょう・酒を入れ、水を2合のメモリまで加え、よく混ぜる。
4. 3に2とむき枝豆・コーンを入れ炊飯する。

薄口しょうゆ・・・・・・・・大さじ1杯
塩・・・・・・・・小さじ6分の1杯
こしょう・・・・・・・・少々
酒・・・・・・・・小さじ1杯

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



11日のチンゲンサイサラダ用のチンゲンサイが納品されました。
量は約120キログラム！
箱から取り出し、調理がしやすいように小分けにすると17カゴになりました。



チンゲンサイは根元を切り落とした後、1枚1枚目視で葉についているゴミや虫の卵などを確認し取り除きます。その後、3つのシンクを使って3回づつ洗います。この時にもゴミなどがいないか確認を行いながら丁寧に洗います。

蛍光灯の光が水に反射して見えにくいそうですが、調理員たちの目にはセンサーでも付いているのか、小さなゴミや虫の卵も見つけることができます。

今週のつぶやき



新型コロナウイルス感染防止対策で、食べやすく配膳しやすい献立を心がけているため、果物などの提供ができていないと先週のウィークリーレポートでもお伝えしましたが、今週は苦肉の策！
学校給食センターになって初めて冷凍パインが登場しました。

梅雨だというのに、蒸し暑い日が続いていたので、子どもたちも喜んでくれました。「あま〜い！」「すっぱい！」など、いろいろな歓喜の声があがっていました。
でも、例年の生パインのほうが私は好きですけどね！

バックナンバー（過去のレポート）

[令和2年6月1日から6月5日（PDF：1,280KB）](#)

[令和2年5月25日から5月29日（PDF：642KB）](#)

[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