

# 学校給食センター「ウィークリーレポート」

## 6月22日から6月26日までの給食献立

6月22日（月曜日）



- ハヤシライス
- マカロニサラダ
- いりこの甘辛煮
- 牛乳

6月23日（火曜日）



- パインパン
- 五目冷麺
- 揚げレバーの小松菜あえ
- 牛乳

6月24日（水曜日）



- ご飯
- かぼちゃのカレー煮
- あじの塩焼き
- 牛乳
- みかんジュース

6月25日（木曜日）



- コッペパン
- ポトフ
- かみかみサラダ
- はちみつ&マーガリン
- 牛乳

6月26日（金曜日）



- ご飯
- 豚肉となすのみそ炒め
- ベーコンチーズポテト
- 牛乳

## 今回のおすすめメニューは

6月26日の「豚肉となすのみそ炒め」です。



### 材料（4人分）

豚肉・・・・・・・・・・・・・・・・120グラム  
濃口しょうゆA・・・・・・・・・・小さじ1杯  
酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ1杯  
  
なす・・・・・・・・・・・・・・・・・・1本  
青ピーマン・・・・・・・・・・・・・1個  
たけのこ（水煮）・・・・・・・・2分の1個  
玉ねぎ・・・・・・・・・・・・・・・・1個  
にんじん・・・・・・・・・・・・・・2分の1本  
キャベツ・・・・・・・・・・・・・・6分の1個  
干しいたけ・・・・・・・・・・・・2グラム  
サラダ油・・・・・・・・・・・・・・小さじ1杯

### 作り方

1. 豚肉に濃口しょうゆAと酒で下味をつける。干しいたけは水で戻しておく。
2. なすは1センチメートル幅の半月切り、キャベツは1センチメートル幅に切り、ピーマン・たけのこ・玉ねぎ・にんじん・しいたけは5ミリメートル幅に切る。
3. 熱したフライパンにサラダ油を入れ、豚肉を炒める。火が通ったら、なす・キャベツ・ピーマン・たけのこ・玉ねぎ・にんじん・しいたけを入れて炒める。
4. 野菜がしんなりしたら、砂糖・塩・濃口しょうゆB・赤みそを入れて炒める。

赤みそ・・・・・・・・・・大さじ3杯  
砂糖・・・・・・・・・・大さじ1杯  
濃口しょうゆB・・・・・・・・小さじ1杯  
塩・・・・・・・・・・少々

## 給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

13時30分。

各学校から分刻みでコンテナが学校給食センターへ戻ってきます。

コンテナに収納されて戻った食缶は水をはったシンクにつけて手洗いで大まかに汚れを落とした後、食缶洗浄機で洗浄します。食器・盆・コンテナもそれぞれ専用の洗浄機で洗浄します。



各洗浄機で洗浄された食器類はコンテナプールで汚れ落ちを確認します。

この確認作業が神業で、両手で大きさの違う食器を数えながら汚れ落ちを確認します。

かなりのスピードですが、わずかな汚れも見逃しません！

「慣れれば、汚れていたら違和感があるの！」って。すごすぎます。



翌日の給食に備えて、各クラスの数分の食器を食器カゴに収納し、別の調理員がもう一度数えてチェックします。

学校給食センターには、コンテナ用消毒保管庫があり、コンテナに食器カゴを積み込んで、コンテナごと熱風消毒し、保管しています。

## 今週のつぶやき



23日は五目冷麺が登場しました。

回転釜に投入されているのは「氷」です。

年に数回（そうめんやトマトうどんなど）、回転釜で冷たい汁を作ることがあります。

汁の具材は事前に煮たり焼いたりした後、冷却します。汁も煮立たせた後、食缶に移し流水や保冷剤で冷やします。冷えた食材を合わせる時に氷を入れて、さらに冷たい汁にします。

氷も一緒に配缶しますが、残念ながら給食の時間には溶けてしまいました。

でも、毎日暑い日が続いているので、冷たい五目冷麺  
はとても好評でした。

## バックナンバー（過去のレポート）

[令和2年6月15日から6月19日（PDF：801KB）](#)

[令和2年6月8日から6月12日（PDF：797KB）](#)

[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