

学校給食センター「ウィークリーレポート」

7月20日から7月24日までの給食献立

7月20日（月曜日）



- ご飯
- 高野豆腐の中華いため
- 粉ふき芋
- 牛乳

7月21日（火曜日）



- 黒糖パン
- タンタン麺
- チンゲンサイとベーコンの卵とじ
- 牛乳

7月22日（水曜日）



- 夏野菜カレー
- こんぶサラダ
- きなこ豆
- 牛乳
- みかんジュース

7月23日（木曜日）

海の日のため給食はお休み

7月24日（金曜日）

スポーツの日のため給食はお休み

今回のおすすめメニューは

7月21日の「タンタン麺」です。



材料（4人分）

中華麺（ゆで）・・・・・・・・・・4玉
豚ひき肉・・・・・・・・・・100グラム
玉ねぎ・・・・・・・・・・2個
にんじん・・・・・・・・・・2分の1本
たけのこ（水煮）・・・・・・・・2分の1個
干しいたけ・・・・・・・・・・5グラム
むき枝豆・・・・・・・・・・50グラム
おろししょうが・・・・・・・・小さじ1杯
おろしにんにく・・・・・・・・少々
サラダ油・・・・・・・・・・小さじ1杯
赤みそ・・・・・・・・・・大さじ3杯
麦みそ・・・・・・・・・・大さじ3杯
豆板醤・・・・・・・・・・少々
濃口しょうゆ・・・・・・・・大さじ1と2分の1杯
塩・・・・・・・・・・小さじ4分の1杯
こしょう・・・・・・・・・・少々
鶏がらスープ・・・・・・・・・・800CC

作り方

1. 干しいたけは水で戻しておく。
2. 玉ねぎ・にんじん・たけのこ・しいたけはみじん切りにする。
3. 熱した鍋にサラダ油を入れ、おろししょうが・おろしにんにく・豆板醤を炒め、香りがでたら豚ひき肉を入れて炒める。火が通ったら2を入れて炒める。
4. 3を鶏がらスープでのばし、濃口しょうゆ・赤みそ・麦みそを入れて混ぜる。中華麺とむき枝豆を入れ、塩・こしょうで味を調える。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

学校給食センターには、来客者用とは別に給食従事者専用のトイレがあります。

不特定多数の人が同じトイレを使用するとウイルスや細菌等の汚染の危険性が高くなるからです。

給食従事者専用トイレは2区域構造になっていて、個室に入ると手前に白衣などを着脱できるスペースがあります。ここで、白衣・帽子・ズボンを脱ぎます。そして、奥のスペースに入ると洋式便所があり、便座に座ったままの体勢で使用できる手洗い用洗面台・石けん液・消毒用アルコール液・ペーパータオルが配置されています。

排便後にウイルス等により汚染された手指を介して、ドアノブや白衣等への汚染を防ぐため、衣服を整える前に手洗いができるようになっています。



今週のつぶやき



今週の給食は3日！今週末は4連休です。

本来であれば7月20日から夏休み、24日から東京オリンピックが開催される予定だったのに……

給食の提供は7月30日までありますので、調理員たちは気を取り直し調理にいそしんでいます。

夏休みまであと1週間、暑さに負けずにがんばります。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和2年7月13日から7月17日（PDF：819KB）](#)

[令和2年7月6日から7月10日（PDF：567KB）](#)

[令和2年6月29日から7月3日（PDF：771KB）](#)

[令和2年6月22日から6月26日（PDF：775KB）](#)

[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