

学校給食センター「ウィークリーレポート」

7月27日から7月31日までの給食献立

7月27日（月曜日）



- ご飯
- 肉じゃが
- 揚げ鶏のアーモンドがらめ
- きゅうりのおかかあえ
- 牛乳

7月28日（火曜日）



- コッペパン
- ミートスパゲティ
- 小松菜サラダ
- いちごジャム
- 牛乳

7月29日（水曜日）



- チャーハン
- わかめスープ
- 豚肉のしょうが焼き
- きゅうりと大根のピリ辛づけ
- 牛乳
- みかんジュース

7月30日（木曜日）



- バーガーパン
- ミネストローネ
- じゃこカツ
- チンゲンサイサラダ
- セレクトデザート
- 牛乳

7月31日（金曜日）

終業式のため給食はお休み

今回のおすすめメニューは

7月30日の「ミネストローネ」です。



材料（4人分）

マカロニ・・・・・・・・・・20グラム
ベーコン・・・・・・・・・・20グラム
じゃがいも・・・・・・・・・・中1個
玉ねぎ・・・・・・・・・・2分の1個
にんじん・・・・・・・・・・5分の1本
キャベツ・・・・・・・・・・3枚
トマト・・・・・・・・・・小1個
さやいんげん・・・・・・・・20グラム
コンソメ・・・・・・・・・・1個
水・・・・・・・・・・600CC
塩・・・・・・・・・・少々
こしょう・・・・・・・・・・少々
薄口しょうゆ・・・・・・・・大さじ1杯

作り方

1. ベーコンは1センチメートル幅、じゃがいも・玉ねぎ・にんじんは色紙切り、キャベツは2センチメートルの角切り、トマトは1.5センチメートルのサイコロ切りにする。
2. マカロニは少し固めにゆがき、流水で冷却する。
3. 鍋に水・コンソメ・ベーコン・玉ねぎ・にんじん・じゃがいもを入れて火にかける。火が通ったら、キャベツとトマトを入れる。沸いたら2とさやいんげんを入れて、塩・こしょう・薄口しょうゆで味を整える。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

30日はセレクトデザート給食でした。

セレクトデザート給食とは、5種類のデザートの中から児童・生徒それぞれが好きなものを選ぶもので、毎年、

1・2学期の給食最終日に実施しています。

5種類のデザートは子どもたちの好みやアレルギー対応などを考慮し、献立・物資委員会で選定していますが、今回は新型コロナウイルス感染防止のため開催することができず、栄養教諭と管理栄養士が協議をして決定しました。

小学校の1番人気は「いちごクレープ」、中学生は「レモンゼリー」でした。



あなたなら、何を選びますか？

今週のつぶやき



本年度は3月からの学校休業に伴う給食提供の停止のため、献立作成や給食開始準備・食材調達等に関して、保護者および学校関係者の皆さま、納入業者の皆さまには度重なるご心配とご協力・ご理解をいただき誠に感謝いたしております。この場を借りてお礼申し上げます。

ありがとうございました。

さて、本年度1学期は、新型コロナウイルス感染防止対策で配膳しやすいように品数を減らした給食開始となりました。

品数を減らしても成長期に必要な栄養価を保つように献立を工夫しました。徐々に献立の品数を増やしており、2学期からは例年どおりの給食提供ができることを目指しています。

今年は、例年より短い夏休みとなりますが、暑い夏、体調に気をつけて2学期を迎えたいですね。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和2年7月20日から7月24日（PDF：720KB）](#)

[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