

# 学校給食センター「ウィークリーレポート」

## 8月24日から8月28日までの給食献立

8月24日（月曜日）

始業式のため給食はお休み

8月25日（火曜日）



- 黒糖パン
- インディアンスパゲティ
- かみかみサラダ
- 牛乳

8月26日（水曜日）



- 鶏ごぼう丼
- かきたま汁
- おさつチップ
- 牛乳
- みかんジュース

8月27日（木曜日）



- コッペパン
- マカロニのクリーム煮
- ミニトマト
- フルーツ白玉
- 牛乳

8月28日（金曜日）



- チキンカレー
- すだちドレッシングサラダ
- 冷凍パイナップル
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

8月25日の「かみかみサラダ」です。



#### 材料（4人分）

するめ・・・・・・・・・・10グラム  
大豆（水煮）・・・・・・・・30グラム  
きゅうり・・・・・・・・・・1本  
塩A・・・・・・・・・・少々  
にんじん・・・・・・・・・・4分の1本  
サラダこんぶ・・・・・・・・5グラム  
アーモンド（細切り）・・・15グラム  
サラダ油・・・・・・・・・・小さじ2杯

#### 作り方

1. にんじん・きゅうりは1センチメートル角のサイコロに切る。きゅうりは塩Aを振り、にんじんはゆでる。
2. アーモンドはから煎りし、サラダこんぶは水に浸しておく。
3. サラダ油・砂糖・酢・薄口しょうゆ・塩Bでドレッシングを作る。
4. 材料を合わせ、3のドレッシングをかける。

砂糖・・・・・・・・・・小さじ2杯  
酢・・・・・・・・・・小さじ2杯  
薄口しょうゆ・・・・・・・・小さじ2杯  
塩B・・・・・・・・・・小さじ2分の1杯

## 給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

短い夏休みが終わり、25日から2学期の給食が始まりました。  
夏休み中も調理場内の清掃や食器を1枚1枚磨いたりと休む間もありませんでした。  
8月25日、2学期の給食再開です。



朝8時30分  
コンテナ室をのぞくと、コンテナの横に人影が！  
黙々と食器の数を数えていました。  
各クラスの枚数が正しいか最終確認をしているところ  
でした。  
食器を洗浄し、食器カゴに収納するときに数え、コン  
テナに収納するときに数え、配送する前に数えていま  
す。



10時40分  
調理場内に蒸気が立ち込めました。  
3週間ぶりの調理。調理員たちの感は鈍っていません  
でした。  
順調に調理は進みました。  
ちょっぴり長い2学期ですが、安心・安全な給食を提  
供すべく、調理員一同がんばります！

## 今週のつぶやき

本文が入ります



バックナンバー（過去のレポート）

[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