

学校給食センター「ウィークリーレポート」

8月31日から9月4日までの給食献立

8月31日（月曜日）



- ご飯
- さつまい
- ゴーヤとえびのかき揚げ
- キャベツとするめの酢物
- 牛乳

9月1日（火曜日）



- コッペパン
- ポークビーンズ
- 小松菜サラダ
- ぶどう
- 牛乳

9月2日（水曜日）



- ご飯
- 白玉汁
- 照り焼きチキン
- かぼちゃサラダ
- 牛乳
- みかんジュース

9月3日（木曜日）



- コッペパン
- コーンラーメン
- 豚っこキムチ
- レーズンクリーム
- 牛乳

9月4日（金曜日）



- ご飯
- 肉じゃが
- 白身魚の天ぷら
- 大根のごま酢あえ
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

9月1日の「ポークビーンズ」です。



材料（4人分）

大豆（水煮）・・・・・・・・・・80グラム
豚モモ・・・・・・・・・・80グラム
じゃがいも・・・・・・・・・・3個
玉ねぎ・・・・・・・・・・1個
にんじん・・・・・・・・・・3分の1本

作り方

1. 豚肉は食べやすい大きさに切り、じゃがいも・玉ねぎは1.5センチメートル、にんじんは1センチメートル角のサイコロに切る。
2. 鍋にサラダ油とおろしにんにくを入れて熱し、香りが出たら豚肉加えて炒める。

おろしにんにく・・・少々
サラダ油・・・小さじ2分の1杯
トマトケチャップ・・・大さじ2杯
トマトピューレ・・・大さじ2杯
ウスターソース・・・小さじ1杯
砂糖・・・小さじ1杯
濃口しょうゆ・・・小さじ2杯
塩・・・少々
こしょう・・・少々
水・・・1カップ

3. 豚肉に火が通ったら、玉ねぎ・にんじん・じゃがいも・砂糖を入れて炒める。
4. 水を加えて具材が柔らかくなるまで煮込む。
5. 大豆・トマトケチャップ・トマトピューレ・ウスターソース・濃口しょうゆを加えて弱火で20分程度煮込み、塩・こしょうで味を整える。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



とてもきれいなぶどうが届きました。

納品されたぶどうは145キログラム！

白っぽく見えるのは「ブルーム（果粉）」で、水分の蒸発を防ぐ役割があり、新鮮な証拠だそうです。



ぶどうは加熱処理を行うことができないので、いつもの3回洗浄に加えて電解次亜水につけて除菌もします。

いつもよりひと手間かかりますが、子どもたちの喜ぶ笑顔を想像しながら、丁寧に洗浄をしていました。

1人、2個か3個でしたが、小学生が口に入れると、ほっぺたが大きく膨らむほど、とっても大きな粒のぶどうでした。

今週のつぶやき

2学期が始まり、暑い日が続いています。

学校給食センターでは、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいままで子どもたちに届くように心がけています。

毎年、4月から11月くらいまで、保冷剤が大活躍しています。



保冷剤が入ると食缶は重たくなりますが、衛生面とお
いしさの点から、欠かすことができません。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和2年8月24日から8月28日（PDF：722KB）](#)

[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