

学校給食センター「ウィークリーレポート」

10月26日から10月30日までの給食献立

10月26日（月曜日）



- ご飯
- かぼちゃのカレー煮
- さばの塩焼き
- きゅうりのこんぶあえ
- 牛乳

10月27日（火曜日）



- バターパン
- 白菜とベーコンのスープ
- レモンハーブチキン
- チンゲンサイサラダ
- 牛乳

10月28日（水曜日）



- ご飯
- 磯煮
- 鮭のバターしょうゆ焼き
- 小松菜のごまあえ
- 牛乳

10月29日（木曜日）



- コッペパン
- 焼きそば
- ひじきとれんこんのサラダ
- ブルーベリージャム
- 牛乳

10月30日（金曜日）



- ビビンバ
- わかめスープ
- ミニトマト
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

10月28日の「鮭のバターしょうゆ焼き」です。



材料（4人分）

鮭（切り身）・・・・・・・・・・4切れ
塩・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ3分の1
こしょう・・・・・・・・・・少々
バター・・・・・・・・・・・・大さじ1杯
濃口しょうゆ・・・・・・・・・・大さじ1杯
酒・・・・・・・・・・・・大さじ2分の1杯

作り方

1. 鮭に塩・こしょうで下味をつける。
2. フライパンにバターを入れて弱火で溶かし、1の鮭を入れ、両面をきつね色になるまで焼く。
3. 火が通ったらしょうゆ・酒を加えて仕上げる。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



29日のひじきとれんこんのサラダ。

メインのれんこんは、約1時間かけて多い時には10名の調理員が皮をむきました。

回転釜にきゅうり・れんこん・ひじき・ドレッシングを入れ、調理員の息を合わせてスパテラ（大きなしゃもじ）であえます。

きゅうりの存在感でれんこんが薄れてしまいましたが、シャキシャキの食感でとてもおいしく仕上がりました。



今週のつぶやき



新型コロナウイルス感染防止対策の一環として、学校給食センターの見学会等を見合わせていましたが、10月から感染予防対策を万全にしたうえで実施することになりました。

今年度第1回目として、隣接する南山崎小学校2年生の児童が「どきどきわくわく まちたんけん」で来てくれました。

見学通路では調理場内に興味深々。

「あれは何？」「何を切っているの？」「どうやって切ってるの？」と色々と質問をしてくれました。

毎日の給食がどのように作られているのか興味を持ってもらえ、私たちも励みになります！

バックナンバー（過去のレポート）

[令和2年10月10月19日から10月23日（PDF：824KB）](#)

[令和2年10月12日から10月16日（PDF：771KB）](#)

[令和2年10月5日から10月9日 \(PDF : 802KB\)](#)

[令和2年9月28日から10月2日 \(PDF : 802KB\)](#)

[令和2年9月21日から9月25日 \(PDF : 618KB\)](#)

[令和2年9月14日から9月18日 \(PDF : 859KB\)](#)

[令和2年9月7日から9月11日 \(PDF : 798KB\)](#)

[令和2年8月31日から9月4日 \(PDF : 800KB\)](#)

[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