

学校給食センター「ウィークリーレポート」

11月2日から11月6日までの給食献立

11月2日（月曜日）



- ご飯
- すきやき
- きゅうりとわかめの酢の物
- りんご
- 牛乳

11月3日（火曜日）

文化の日のため給食はお休み

11月4日（水曜日）



- 玄米ご飯
- 白玉汁
- さつまいものかき揚げ
- 小松菜の磯香和え
- 牛乳

11月5日（木曜日）



- コッペパン
- スパゲティナポリタン
- 白菜と甘夏みかんのサラダ
- ヨーグルト
- 牛乳

11月6日（金曜日）



- ビーフカレーライス
- キャベツとコーンのサラダ
- アーモンドいりこ
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

11月4日の「さつまいものかき揚げ」です。



材料（4人分）

さつまいも・・・・・・・・・・60グラム
むきえび・・・・・・・・・・60グラム
玉ねぎ・・・・・・・・・・5分の1個
ピーマン・・・・・・・・・・1個
にんじん・・・・・・・・・・4分の1本
小煮干し・・・・・・・・・・18グラム
粉チーズ・・・・・・・・・・大さじ1杯

作り方

1. さつまいもは短冊切りにして水にさらし、水気をきっておく。
2. 玉ねぎは薄切り、ピーマンとにんじんは千切りにする。
3. 小麦粉・粉チーズ・溶き卵・塩・水を合わせて衣を作り、1と2、むきえび・小煮干しを入れてさっくり混ぜ合わせる。
4. 3をスプーンで一口大の大きさにして油に入れ、175度で3分から4分揚げる。

- たまご・・・・・・・・・・2分の1個
- 小麦粉・・・・・・・・・・2分の1カップ
- 水・・・・・・・・・・50CC
- 塩・・・・・・・・・・少々
- 揚げ油・・・・・・・・・・適量

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



食欲の秋。おいしい食材がたくさん収穫されていますが、学校給食センターにも新米が納品されました。今回納品された新米は110袋。1袋10キログラムなので1.1トン！
まだ、在庫のお米があるので新米を食べられるのは少し先になりますが、今月中にはおいしい新米が給食に登場します。

今週のつぶやき



午後4時の調理場です。
午前中の活気に反し、整然と調理機器が翌日の調理に備えて並んでいます。
隣の洗浄室では、まだ洗浄作業が続いていましたが、調理員のいない調理場は、なんだか時間が止まっているようです。
さあ、明日の調理に備えてしばしの休息です。

バックナンバー（過去のレポート）

- [令和2年10月26日から10月30日 \(PDF : 801KB\)](#)
- [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