

学校給食センター「ウィークリーレポート」

11月9日から11月13日までの給食献立

11月9日（月曜日）



- ご飯
- けんちん汁
- さばの塩こうじ焼き
- 小松菜のごま和え
- 牛乳

11月10日（火曜日）



- コッペパン
- ミネストローネ
- 揚げ鶏のレモン和え
- 大根サラダ
- 牛乳

11月11日（水曜日）



- ご飯
- 芋たき
- キャベツの甘酢漬け
- カミカミチップス
- 牛乳

11月12日（木曜日）



- 黒糖パン
- 中華スープ
- えびのチリソース
- バンサンスー
- 牛乳

11月13日（金曜日）



- しらすわかめご飯
- ちゃんこ鍋
- 五目炒り豆腐
- みかん
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

11月10日の「揚げ鶏のレモン和え」です。



材料（4人分）

鶏モモ肉・・・・・・・・・・200グラム
塩・・・・・・・・・・少々
こしょう・・・・・・・・・・少々
片栗粉・・・・・・・・・・適量
揚げ油・・・・・・・・・・適量

作り方

1. 鶏モモ肉は一口大に切り、塩・こしょうで下味をつけておく。
2. 1 に片栗粉をまぶし、175度の油で揚げる。
3. 砂糖・薄口しょうゆ・レモン果汁・水をフライパンで一煮たちさせ、火を止めて2を入れて混ぜ合わせる。

砂糖・・・・・・・・・・大さじ1杯
薄口しょうゆ・・・・・・・・小さじ1と2分の1杯
レモン果汁・・・・・・・・大さじ1杯
水・・・・・・・・・・小さじ2杯

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



135キログラムの冷凍むきエビが届きました。
業者から届いた冷凍むきエビを目視確認しながら袋から出し、流水で解凍しました。
解凍後下味と衣をつけて揚げました。
エビ天のにおいとチリソースのにおいが食欲をそそり、急にお腹が空いてしまいました。



今週のつばやき



10日のミネストローネの具にいつもより大きいアルファベットマカロニを入れました。
「私の名前のAだ！」など、子どもたちも気づいてくれたようで、ちょっとしたサプライズになったようです。
10日は大根サラダにも星形やハート型のきゅうりが入っていたので、2重のサプライズになったようです。
もうしばらく型きゅうりも納品してもらえそうなので、子どもたちの喜ぶ笑顔が目に見えます。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和2年11月2日から11月6日（PDF：738KB）](#)

[令和2年10月26日から10月30日（PDF：801KB）](#)

[令和2年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