

学校給食センター「ウィークリーレポート」

11月23日から11月27日までの給食献立

11月23日（月曜日）

勤労感謝の日のため給食はお休み

11月24日（火曜日）



- アップルパン
- 里芋ときのこのシチュー
- マカロニサラダ
- 牛乳

11月25日（水曜日）



- 親子丼
- いかのから揚げ
- きゅうりのピリ辛漬け
- 牛乳

11月26日（木曜日）



- コッペパン
- コーンラーメン
- 豚肉と白ねぎの炒め物
- りんごジャム
- 牛乳

11月27日（金曜日）



- ご飯
- 磯煮
- ちくわの磯辺揚げ
- 大根のごま酢和え
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

11月27日の「ちくわの磯辺揚げ」です。



材料（4人分）

ちくわ・・・・・・・・・・4本
小麦粉・・・・・・・・・・大さじ3杯と2分の1杯
たまご・・・・・・・・・・2分の1個
スキムミルク・・・・・・・・大さじ2分の1杯
青のり・・・・・・・・・・少々

作り方

1. ちくわは縦半分に切り、さらに横半分に切る。
2. 小麦粉・スキムミルク・粉チーズはふるっておく。
3. 2と溶き卵・青のりを混ぜて衣を作り、1にまんべんなくつけ、175度に熱した油でからりと揚げる。

粉チーズ・・・・・・・・・・小さじ2杯
揚げ油・・・・・・・・・・適量

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



先日、定期的に行っている衛生検査を行いました。

これは学校給食法第9条の規定に基づく学校給食衛生管理基準を根拠として、学校給食の安全衛生管理を徹底するためにしているものです。

学校給食センターでは、検査の結果を踏まえ、衛生的な作業について見直しを行っています。

今回はふき取り検査を行いました。

扉の取っ手やスイッチなど、よく触る部分をふき取って検査に出します。

今週のつぶやき



10月からサプライズで登場していた星形やハート形のきゅうりを生産してくれている田中さんご夫婦です。

給食で子どもたちに笑顔を届けたいと型きゅうりを特別に生産してくれています。

きゅうりの成長過程で型を装着すると、かわいいハートや星のきゅうりが出来上がるそうです。

大変手間のかかる作業ですが、子どもたちの笑顔を思い浮かべながらがんばってくれています。

子どもたちだけではなく、先生や調理員たちも型きゅうりが入っていると大喜びです！

あと数回、型きゅうりを納品してくれるらしいので、もうしばらく宝探しができそうです。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和2年11月16日から11月20日（PDF：807KB）](#)

[令和2年11月9日から11月13日（PDF：785KB）](#)

[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