

# 学校給食センター「ウィークリーレポート」

## 3月1日から3月5日までの給食献立

3月1日（月曜日）



- ご飯
- 春雨スープ
- 照り焼きチキン
- マヨネーズサラダ
- 牛乳

3月2日（火曜日）



- コッペパン
- ポークビーンズ
- チンゲンサイサラダ
- いちごジャム
- 牛乳

3月3日（水曜日）



- ひなまつりずし
- 魚そうめん汁
- えびのフリッター
- キャベツの即席漬け
- 牛乳

3月4日（木曜日）



- コッペパン
- 長ねぎと里芋のクリームシチュー
- キャベツのしらす和え
- 杏仁フルーツ
- 牛乳

3月5日（金曜日）



- ご飯
- かき玉汁
- トンカツ
- キャベツのレモン漬け
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

3月3日の「えびのフリッター」です。



#### 材料（4人分）

むきえび（大）・・・300グラム  
おろししょうが（チューブ）  
・・・1センチメートル程度  
薄口しょうゆ・・・小さじ2分の1杯  
酒・・・小さじ1杯

#### 作り方

1. えびは、おろししょうが・薄口しょうゆ・酒に20分程度漬け込んでおく。
2. ボウルに薄力粉・片栗粉・ベーキングパウダーを合わせてふるい、卵・塩を入れて混ぜる。
3. 1のえびが見えなくなるくらい2の衣をたっぷりつけて、160度から170度（中火）でこんがり揚げる。

薄力粉・・・・・・・・・・大さじ1杯  
片栗粉・・・・・・・・・・大さじ1杯  
ベーキングパウダー・・・0.5グラム（2つまみ）  
卵・・・・・・・・・・2分の1個  
塩・・・・・・・・・・少々  
揚げ油・・・・・・・・・・適量

※大きいえびは、背わたを取り除くとよりおいしくなります。

## 給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



2月26日、「たこの唐揚げ」でした。

大粒で立派なたこが納品されました。  
しょうゆ・しょうが・酒で下味をつけたあと、片栗粉  
をまぶして、油へ投入。

こんがりサクサクの唐揚げに仕上がりました。



たこの唐揚げは人気のある献立のひとつです。  
子どもたち以上に先生方も大喜びです。

子どもたちもにこにこ笑顔で食べていました。

最後の1つ！

シャッターチャンス、間に合いました！

## 今週のつぶやき

4日に「献立委員会」が開催され、4・5月の献立内容  
の協議と給食用物資の選定が行われました。

持ち回りで各2校の校長先生・給食主任・PTA代表  
者、計6名に参加していただいています。

この会は、おおむね2か月に1回開催していましたが、  
新型コロナウイルス感染症予防対策のため5月・8月・  
12月は中止となり、今年度2回目の実施となりました。

本来であれば給食用物資の試食を行っていましたが、  
今年度は中止しました。



来年度は、新型コロナウイルス感染が収束して試食ができるようになりますように！

## バックナンバー（過去のレポート）

[令和3年2月22日から2月26日（PDF：798KB）](#)

[令和3年2月15日から2月19日（PDF：782KB）](#)

[令和3年2月8日から2月12日（PDF：765KB）](#)

[令和3年2月1日から2月5日（PDF：795KB）](#)

[令和3年1月25日から1月29日（PDF：810KB）](#)

[令和3年1月18日から1月22日（PDF：782KB）](#)

[令和3年1月8日から1月15日（PDF：803KB）](#)

[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