

# 学校給食センター「ウィークリーレポート」

## 3月22日から3月24日までの給食献立

3月22日（月曜日）



- わかめご飯
- にら玉汁
- 鶏肉のピリ辛焼き
- 和風サラダ
- 牛乳

3月23日（火曜日）



- 黒糖パン
- 中華コーンスープ
- 鯛のレモンハーブ焼き
- 海藻サラダ
- 牛乳

3月24日（水曜日）



- 豚丼
- いかのさらさ揚げ
- 酢みそ和え
- 牛乳

3月25日（木曜日）

終業式のため給食はお休み

## 今回のおすすめメニューは

3月24日の「いかのさらさ揚げ」です。



### 材料（4人分）

いか（短冊）・・・200グラム  
しょうが（チューブ）・・・1センチメートル程度  
濃口しょうゆ・・・小さじ1杯  
酒・・・小さじ1杯  
カレー粉・・・ふた振り  
片栗粉・・・大さじ2杯  
揚げ油・・・適量

### 作り方

1. いかは、しょうが・濃口しょうゆ・酒を合わせて20分程度漬けておく。
2. ボウルにカレー粉と片栗粉を入れて混ぜる。
3. 1のいかの汁気を切り、2をつけて180度の油で揚げる。

「さらさ揚げ」とは、カレー粉や調味料で下味をつけて、粉をまぶして揚げたものです。仕上がりの色が、東南アジアの「更紗」という織物に似ていることから、この名前になったそうです。

約2年半おすすめメニューを掲載してきましたが、レシピも充実してきました。そこで、令和3年度からは月に1回程度の掲載となります。新メニューや季節のおすすめがあれば随時掲載いたします。

## 給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

翠小学校の給食時間にお邪魔しました。

全校児童23人がランチルームで給食を一緒に食べていましたが、今は新型コロナウイルス感染予防対策として、各クラスで食べていました。

この日は、翠小学校のリクエスト給食！

来年度こそは、みんなで感想が言い合える楽しい給食時間になるといいですね！



## 今週のつぶやき



令和2年度は新型コロナウイルス一色の年となりました。

児童・生徒並びに各関係機関の皆さまには、新型コロナウイルス感染予防対策を含めた給食運営に、多大なご理解とご尽力をいただき誠に感謝しております。

さて、学校給食センターでは令和2年4月から学校休業に伴う給食中止で、児童生徒の皆さんに食べていただきたかった献立が実現できず、残念な年の始まりとなりました。

学校再開で給食が始まって、感染予防対策で品数を減らすなどの対応を余儀なくされ、悔やまれる給食提供となりました。学校の給食時間でも会話や笑顔が飛び交う楽しい給食時間のはずが、感染予防対策により少し寂しいものとなったのではないかと感じています。

このような中、学校給食センターにおいても一年間不便を強いられる年となりましたが、職員一同感染予防をしっかりとし、安全で安心できる給食提供を行うことができたのではないかと感じています。

令和3年度も変わらず安全安心な給食提供を実施することで、児童生徒の皆さんの笑顔を大切にしていきたいと思えます。（学校給食センター長）

## バックナンバー（過去のレポート）

[令和3年3月15日から3月19日（PDF：783KB）](#)

[令和3年3月8日から3月12日（PDF：820KB）](#)

[令和3年3月1日から3月5日（PDF：789KB）](#)

[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）](#)

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