

学校給食センター「ウィークリーレポート」

4月26日から4月30日までの給食献立

4月26日（月曜日）



- ご飯
- 沢煮椀
- さわらの香味揚げ
- 野菜と切干の即席漬け
- 牛乳

4月27日（火曜日）



- コッペパン
- パンプキンポタージュ
- ハンバーグのトマトソース焼き
- フルーツ白玉
- 牛乳

4月28日（水曜日）



- ご飯
- じゃがいもと切干の煮物
- 焼き魚のマリネ
- おかか和え
- 牛乳

4月29日（木曜日）

昭和の日で給食はお休み

4月30日（金曜日）



- 六穀米ご飯
- 裸麦うどん
- 大豆とひじきのかき揚げ
- キャベツときゅうりのゆかり和え
- かしわもち
- 牛乳

4月のおすすめメニュー

4月9日の「野菜おこわ」です。



材料（4人分）

米・・・・・・・・・・1カップ半
もち米・・・・・・・・・・半カップ
油揚げ・・・・・・・・・・2分の1枚
にんじん・・・・・・・・・・3分の1本

作り方

1. 米、もち米は洗って水気をきっておく。
2. 油揚げは5ミリメートル幅の短冊切りにして、熱湯をかけて油抜きをしておく。
3. たけのことにんじんは千切りにする。しめじは石づきを切って、ほぐしておく。

たけのこ（水煮）・・・2分の1本
しめじ・・・・・・・・・・3分の1袋
薄口しょうゆ・・・・・・・・大さじ2杯
酒・・・・・・・・・・・・・小さじ2杯
塩・・・・・・・・・・・・・少々

4. 炊飯器に米ともち米を入れ、薄口しょうゆ・酒・塩を入れて、分量の水を入れ、軽く混ぜる。混ぜた後、2と3を入れて平らにし、炊飯する。

おいしく作るポイントは、炊飯器の中で具と米は炊く前に混ぜないことです！

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



いつものように、調理員たちが食材を洗っています。

おや？

葉物や根菜ではないものを、洗っています。

これは、干しいたけを水で戻したものです。



ひとつひとつ丁寧に洗っていました。

ひだの間にゴミや虫などが挟まっていないか確認しているため、とても時間がかかります。

調理員たちにとっては手間がかかり大変な食材のひとつですが、うま味成分がだしにもなります。

子どもたちがおいしく給食を食べしてくれる笑顔を想像しながら調理員たちは頑張っています。

今週のつぶやき



16時過ぎ、いつもなら静かな検収室から物音が聞こえたのでのぞいてみると・・・

切干し大根の目視確認をしている最中でした。

切干し大根は水で戻し、そのほかの食材と一緒に味付けをしますが、使用する前日には、切干し大根を全て袋から出して「異物が混入していないか？」「変色はないか？」など、丁寧に確認作業をしています。

子どもたちに安全安心なおいしい給食を食べってもらうために、食材の確認は欠かせない作業です。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和3年4月19日から4月23日（PDF：642KB）](#)

[令和3年4月9日から4月16日（PDF：620KB）](#)

[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