

学校給食センター「ウィークリーレポート」

5月3日から5月7日までの給食献立

5月3日（月曜日）

憲法記念日で給食はお休み

5月4日（火曜日）

みどりの日で給食はお休み

5月5日（水曜日）

こどもの日で給食はお休み

5月6日（木曜日）



- キャロットパン
- コーンラーメン
- 豚っこキムチ
- いりこの磯香和え
- 牛乳

5月7日（金曜日）



- レタスとひき肉の丼
- 若竹汁

- 野菜とするめのかき揚げ
- 牛乳

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



今までにも、食材の上に数字の書かれたお皿がのっていましたが気づいていましたか？
なるべく映らなように写真は撮っていましたが、実は、このお皿、とっても重要なんです。

学校給食センターでは1日に約3200食を作っています。一度に全部を作ることはできないので3回から4回に分けて作ります。お皿の数字は何回目に使用する食材なのか間違えないようにするための目印です。食材だけでなく砂糖やしょうゆなどの調味料や炒め油にも目印の数字がついています。

このような工夫でどの学校にも同じ味、決められた分量の給食を届けることができます。

今週のつばやき



きれいなレタスが届きました！

7日のレタスとひき肉の丼用です。
約140キログラム。とても柔らかくみずみずしい大玉のレタスです。

丼になったレタスもシャキシャキとした歯触りでした。

ぜひ1度ご家庭でも作ってみませんか？

[レタスとひき肉の丼](#)

(令和元年5月おすすめメニュー)

バックナンバー（過去のレポート）

[令和3年4月26日から4月30日（PDF：748KB）](#)

[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