

学校給食センター「ウィークリーレポート」

5月17日から5月21日までの給食献立

5月17日（月曜日）



- ご飯
- 白玉汁
- 豚肉のかりん揚げ
- 小松菜の磯香和え
- 牛乳

5月18日（火曜日）



- バターパン
- 裸麦入り野菜スープ
- チキンのガーリックソテー
- ごぼうサラダ
- 牛乳

5月19日（水曜日）



- 親子丼
- まめまめサラダ
- みかんジュース
- 牛乳

5月20日（木曜日）



- コッペパン
- レタスのスープ
- えびのチリソース
- フレンチサラダ
- 牛乳

5月21日（金曜日）

警報発令により給食中止

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

親子丼は煮干しで黄金色のだしを取ります。だしへ鶏肉を入れるとあっという間に白濁スープに変身します。鶏肉の表面の水溶性たんぱく質が溶け出たのです。しばらく沸かしてかきまぜるのを止めると溶け出たたんぱく質が固まってきます。これは臭みの原因になるので、きれいにすくい取ると黄金色のだし汁が復活します。



今週のつぶやき



給食の親子丼はつゆだくで卵ふわふわです。

決め手は「水溶性片栗粉」

溶き卵を入れる前に水溶性片栗粉でとろみをつけます。そこに汁をかきまぜながら少しずつ溶き卵を入れていくと卵がきれいに浮いて、ふわふわ卵の親子丼が出来上がります。

ぜひ一度お試しあれ！

バックナンバー（過去のレポート）

[令和3年5月10日から5月14日（PDF：640KB）](#)

[令和3年5月3日から5月7日（PDF：438KB）](#)

[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）](#)

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