

学校給食センター「ウィークリーレポート」

5月31日から6月4日までの給食献立

5月31日（月曜日）



- ご飯
- 魚そうめん汁
- チキンカツ
- ごまドレッシングサラダ
- 牛乳

6月1日（火曜日）



- コッペパン
- 塩ラーメン
- 豚肉とにんにくの芽の炒めもの
- レーズンクリーム
- 牛乳

6月2日（水曜日）



- ご飯
- 鶏団子汁
- きんぴらごぼう
- ミニトマト
- みかんジュース
- 牛乳

6月3日（木曜日）



- コッペパン
- チンゲンサイスープ
- いわしのアングレースソース
- かぼちゃサラダ
- 牛乳

6月4日（金曜日）



- チキンカレーライス
- すだちドレッシングサラダ
- 福神漬
- 牛乳

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

今週は、調理員たちのチャレンジ週間でした。

「塩ラーメン」「いわしのアングリーズソース」「福神漬」など、調理工程を工夫したり、初めての献立だったり。

その最たるものが、ラーメン！

以前は、麺を1人前ずつ丸めて食缶の中に入れていましたが、昨年は新型コロナウイルス感染拡大防止のため調理時間を短縮し、調理後すぐに食べてもらえるようにスープと一緒に配缶して学校に送っていました。

しかし、どうしても麺がのびてしまいます。何とか時間をかけずにのびていない麺を学校に届けたいということで、今回は麺とスープを別々の食缶に配缶することにしました。ただし、1人前ずつ丸めると食べる時間よりずいぶん前に調理を始めなければいけなくなるので、麺はクラス分をまとめて食缶にいれています。



教室に運ばれたラーメンは、各クラスで麺とスープを合わせてもらいました。それぞれ配膳方法を工夫してもらったようです。



あるクラスは、スープの食缶に麺を移して混ぜ合わせてから1人分ずつ配膳しました。

別のクラスは、食器に麺を1人分ずつ入れそこにスープを注いだそうです。

また、麺とスープを別々の食器に入れ、つけ麺風に食べたクラスもあるそうです。

麺がほぐれにくかったので配膳が難しいという面もありましたが、1つの献立でいろいろな食べ方を考えてもらえたようです。

今週のつぶやき



2日の調理中、回転釜に調理員が群がっていました。

何事かと覗いてみると、大量の鶏団子を一口大にちぎっていました。

1つの釜に約55キログラム！4人の調理員がちぎっては入れ、ちぎっては入れ・・・

大小様々な鶏団子が黄金色のだしの中に投入されていました。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和3年5月24日から5月28日（PDF：915KB）](#)

[令和3年5月17日から5月21日（PDF：602KB）](#)

[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）](#)

[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