

学校給食センター「ウィークリーレポート」

6月21日から6月25日までの給食献立

6月21日（月曜日）



- ご飯
- 厚揚げの中華炒め
- バンサンスー
- 牛乳

6月22日（火曜日）



- 黒糖パン
- ミネストローネ
- 鶏肉のピリ辛焼き
- アスパラガスのサラダ
- 牛乳

6月23日（水曜日）



- ナン
- ドライカレー
- ツナサラダ
- パイナップル
- みかんジュース
- 牛乳

6月24日（木曜日）



- コッペパン
- なすとトマトのスパゲティ
- アーモンドいりこ
- ナタデココフルーツ
- 牛乳

6月25日（金曜日）



- ご飯
- 白玉汁
- 焼きさばのみぞれ和え
- キャベツのレモン漬け
- 牛乳

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



2年ぶりに「生パイナップル」が献立に登場です。
200個のパイナップルが納品され、1つ1つ箱から取り出し、検収を行いました。

まわりのトゲトゲと葉っぱに悪戦苦闘！

でも、甘酸っぱい香りが漂い、幸せな空間です。



16等分に切り分ける作業では、「こうしてみたら？」
「こうやったら？」と試行錯誤しながら作業に取り組んでいました。

中心の芯や周りの皮を厚くそぐと、1切れが小さくなってしまいます。

反対に薄くそぐと、ところどころ皮が残ってしまいます。

さじ加減がとても微妙です。

とても甘くてジューシーなパイナップルでした。

今週のつぶやき



学校給食センターで初めて「ナン」が登場しました。インドやパキスタン、中央アジア地方でよく食べられている小麦粉を主成分とした平べったいパンです。

大・中・小の3種類のナンは中学生用・小学4年～6年生用・小学1年～3年生用です。

興味深々の子や食べなれた子など、反応はさまざま。

一風変わった給食にご満悦のようでした。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和3年6月14日から6月18日（PDF：912KB）](#)

[令和3年6月7日から6月11日（PDF：667KB）](#)

[令和3年5月31日から6月4日（PDF：681KB）](#)

[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