

学校給食センター「ウィークリーレポート」

7月5日から7月9日までの給食献立

7月5日（月曜日）



- ご飯
- 八宝菜
- ポテトチップス
- ミニトマト
- 牛乳

7月6日（火曜日）



- ご飯
- かぼちゃのカレー煮
- あじの塩焼き
- 野菜と切り干しの即席漬け
- 牛乳

7月7日（水曜日）



- 夏のちらし寿司
- セタそうめん
- えびとかぼちゃのかき揚げ
- みかんジュース
- 牛乳

7月8日（木曜日）



- ココアパン
- レタスとトマトのスープ
- 若鶏のオレンジソースかけ
- マカロニサラダ
- 牛乳

7月9日（金曜日）



- ご飯
- けんちん汁
- 豚肉のかりん揚げ
- キャベツのしらす和え
- 牛乳

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



大量のかぼちゃが納品されました。

なんとその量、**約300キログラム！**

学校給食センターのかごに移しても移しても段ボールの中からかぼちゃが・・・

調理員さん、調理のことを考えると・・・

気が遠くなったそうです。



かぼちゃカッターで分割しますが、

「切っても切ってもかぼちゃが減らない」とぼやいていました。

切るのも大変ですが、種と中綿を取るのも一苦勞。

スプーンや小さなお玉を使って取り除きます。

でも、おいしいかぼちゃのカレー煮が出来上がりました。

今週のつぶやき



回転釜に大量の氷が投入されていますが、これは「七夕そうめん」を作っている様子です。

と、2週連続で「つぶやき」の書き出しを同じにしてみました！

7月に入り、蒸し暑い日が続いています。給食でも冷たいものが恋しくなる季節です。

七夕の日に「そうめん」を作りました。近年、7月7日は雨が続けていましたが、今年は快晴！

気温も上がり、冷たいそうめんは子どもたちに大好評でした。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和3年6月28日から7月2日（PDF：931KB）](#)

[令和3年6月21日から6月25日（PDF：661KB）](#)

[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