

学校給食センター「ウィークリーレポート」

6月20日から6月24日までの給食献立

6月20日（月曜日）



- チキンカレーライス
- まめまめサラダ
- 福神漬け
- 牛乳

6月21日（火曜日）



- コッペパン
- ミートスパゲティ
- 大根サラダ
- メロン
- 牛乳

6月22日（水曜日）



- ご飯
- マーボーなす
- いかのから揚げ
- ナムル
- みかんジュース

6月23日（木曜日）



- コッペパン
- クリームスープ
- 若鶏のオレンジソースがけ
- かぼちゃサラダ
- 牛乳

- 牛乳

6月24日（金曜日）



- ご飯
- 白玉汁
- 鯖のみそマヨ焼き
- キャベツの甘酢漬け
- 牛乳

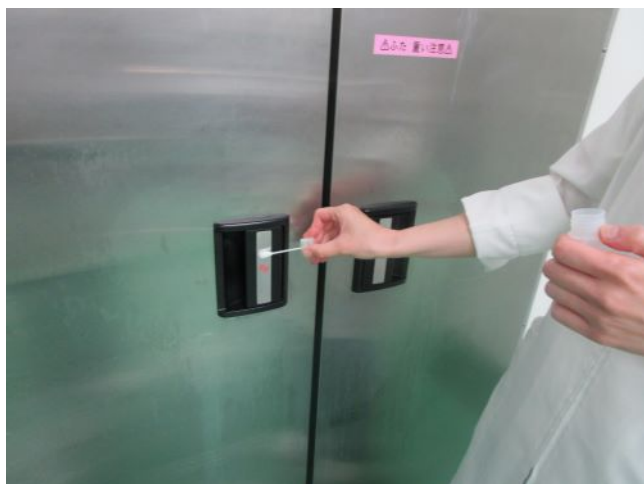
給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

先日、定期的に行っている衛生検査を行いました。

これは学校給食法第9条の規定に基づく学校給食衛生管理基準を根拠として、学校給食の安全衛生管理を徹底するために行っているものです。

学校給食センターでは、検査の結果を踏まえ、衛生的な作業について見直しを行っています。





今回はふき取り検査を行いました。
調理機器の周辺やスイッチ、扉の取っ手など、よく触る部分をふき取って検査に出します。

つばやき



約190個のメロンが納品されました。
毎年1回、献立にメロンが登場しますが、今年はLサイズのメロンです。
1箱に4個のメロンが入っています。箱から取り出すのも一苦労です。
16分の1に切り分けましたが、食べ応えのある大きさでした。
調理場にメロンの匂いが漂い、幸せ空間でした。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和4年6月13日から6月17日（PDF：724KB）](#)

[令和4年6月6日から6月10日（PDF：802KB）](#)

[令和4年5月30日から6月3日（PDF：719KB）](#)

[令和4年5月23日から5月27日（PDF：719KB）](#)