

学校給食センター「ウィークリーレポート」

6月27日から7月1日までの給食献立

6月27日（月曜日）



- ご飯
- 厚揚げの中華炒め
- フライドポテト
- きゅうりのピリから漬け
- 牛乳

6月28日（火曜日）



- パインパン
- 五目冷麺
- 茎わかめのきんぴら
- 牛乳

6月29日（水曜日）



- ご飯
- 磯煮
- 焼きししゃもの南蛮漬け
- 小松菜のごま和え
- みかんジュース

6月30日（木曜日）



- コッペパン
- コーンスープ
- 豚肉と長ねぎの炒め物
- フルーツカクテル
- 牛乳

- 牛乳

7月1日（金曜日）



- たこ飯
- 根菜汁
- 鯖の照り焼き
- 牛乳

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

まだ6月なのに暑い日が続いています。

学校給食センターから見える南山崎小学校の児童たちは休み時間になると校庭で元気に走り回っています。



そこで、夏の定番「五目冷麺」が登場です。

まず、鶏がらスープとしょうゆ・酢・ごま油を沸かしてたれを作ります。そして、バケツに移して冷水や保冷剤を使って40度くらいまで冷やします。

きゅうりやハムなどの具材は蒸してから真空冷却機で一気に冷やしておきます。

回転釜にたれ・具材・氷を入れてさらに冷たい汁にします。氷も一緒に配缶して、食べごろになるように汁の冷やし具合を調整しています。

暑いこの時期に好評の献立です。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和4年6月20日から6月24日（PDF：538KB）](#)

[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）](#)

[令和4年5月16日から5月20日（PDF：649KB）](#)

[令和4年5月2日から5月13日（PDF：800KB）](#)

[令和4年4月25日から4月29日（PDF：622KB）](#)

[令和4年4月18日から4月22日（PDF：654KB）](#)

[令和4年4月11日から4月15日（PDF：666KB）](#)

[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
イメージソング



給食についての
アンケート結果