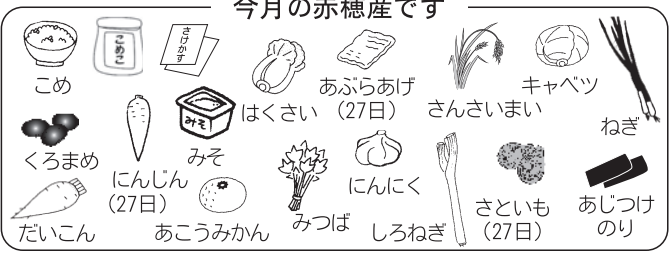


学校給食だより

今月の給食予定人員
 幼稚園… 797人
 小学校… 2,881人
 中学校… 1,707人
 計 … 5,385人

発行
 赤穂市学校給食会
 赤穂市立学校給食センター
 TEL 48 - 7151・7252
 FAX 48 - 1540



給食費口座振替日
 全校園とも 1月23日(金)

〔 通帳残高を確認のうえ前日までに
 入金しておいて下さい。 〕

平成27年 1月分 学校給食献立表

日・曜	9日(金)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)	19日(月)	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)	26日(月)
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	コッペパン	むぎごはん	わかめごはん	ごはん	ごはん	ごまパン	ごはん	ごはん
ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	◎のむヨーグルト	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	◎のむヨーグルト	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
みそしる	みそしる	みそしる	みそしる	ペンネの	カレーシチュー	ポトフ	ちゅうかそば	とんじる	チンゲンサイの	かんとうに	すましじる
とりのからあげ	とりのからあげ	とりのからあげ	とりのからあげ	トマトソースに	とんかつ	ミートボールの	めざし	れんこんはさみあげ	クリームシチュー	ちくわとキャベツの	とりにくのレモンづけ
えだまめ	えだまめ	えだまめ	えだまめ	イカのいそべやき	ゆでキャベツ	あまずあん	おひたし	キャベツと	チキンウイナー	ごまドレあえ	カラフルサラダ
あじつけのり	あじつけのり	あじつけのり	あじつけのり	チョコだいがクリーム	とんかつソース	あこうみかん	◎ブルーベリーゼリー	きゅうりのすのもの	まぜまぜゼリー	ミルメーク	マヨネーズ
とうふ・あぶらあげ	とうふ・あぶらあげ	とうふ・あぶらあげ	とうふ・あぶらあげ	マカロニ・ふたミンチ	じゃがいも・たまねぎ	ウイナー・じゃがいも	そば・やきふた	ふたにく・ごぼう	チンゲンサイ・ベーコン	うずらたまご・ぎゅうにく	とうふ・あぶらあげ
にんじん・わかめ	にんじん・わかめ	にんじん・わかめ	にんじん・わかめ	にんにく・たまねぎ	にんじん・とりにく	たまねぎ・にんじん	もやし・ねぎ	にんじん・だいこん	たまねぎ・にんじん	じゃがいも・あつあげ	みつば・えのきだけ
ふたにく・ねぎ	ふたにく・ねぎ	ふたにく・ねぎ	ふたにく・ねぎ	セロリ・トマト	にんにく・トマトかん	キャベツ・セロリ	スープストック	こんにゃく・さといも	マジック・なまクリーム	こんにゃく・まるてん	かまぼこ・にんじん
みそ・しろいんげんまめ	みそ・しろいんげんまめ	みそ・しろいんげんまめ	みそ・しろいんげんまめ	トマトかん・ケチャップ	ひよこまめ・カレールウ	チキンブイヨン	にんじん・きくらげ	あぶらあげ・ねぎ	ぎゅうにゅう・ホワイトソース	にんじん・むすびこんぶ	けずりぶし・こんぶ
けずりぶし	けずりぶし	けずりぶし	けずりぶし	しるワイン	あかワイン	ミートボール・あぶら	たまねぎ	しろいんげんまめ	チキンブイヨン	けずりぶし	とりにく・でんぶん
とりにく・しょうが	とりにく・しょうが	とりにく・しょうが	とりにく・しょうが	チキンブイヨン	とんかつ・あぶら	パインかん・にんにく	めざし	えびれんこん・あぶら	チキンウイナー	キャベツ・きゅうり	レモンかじゅう・あぶら
からあげこ・あぶら	からあげこ・あぶら	からあげこ・あぶら	からあげこ・あぶら	イカのいそべやき	キャベツ	でんぶん	こまつな・はくさい	わかめ・きゅうり	ケチャップ	にんじん・ちくわ	ブロッコリー・カリフラワー
えだまめ	えだまめ	えだまめ	えだまめ			あこうみかん	いとかまぼこ・はなかつお	ごま	まぜまぜゼリー・パインかん	ごまドレッシング	にんじん・ホールコーンかん

日・曜	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)
地場産デー	地場産デー	地場産デー	地場産デー	地場産デー
わくわくごはん	わくわくごはん	わくわくごはん	わくわくごはん	わくわくごはん
ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
かすじる(小中)	かすじる(小中)	かすじる(小中)	かすじる(小中)	かすじる(小中)
みそしる(幼)	みそしる(幼)	みそしる(幼)	みそしる(幼)	みそしる(幼)
くろまめとちりめんの	くろまめとちりめんの	くろまめとちりめんの	くろまめとちりめんの	くろまめとちりめんの
ごまからめ	ごまからめ	ごまからめ	ごまからめ	ごまからめ
あこうみかん	あこうみかん	あこうみかん	あこうみかん	あこうみかん
さといも・こんにゃく	さといも・こんにゃく	さといも・こんにゃく	さといも・こんにゃく	さといも・こんにゃく
あぶらあげ・とりにく	あぶらあげ・とりにく	あぶらあげ・とりにく	あぶらあげ・とりにく	あぶらあげ・とりにく
だいこん・にんじん	だいこん・にんじん	だいこん・にんじん	だいこん・にんじん	だいこん・にんじん
みそ・ねぎ	みそ・ねぎ	みそ・ねぎ	みそ・ねぎ	みそ・ねぎ
さけかす・にぼし	さけかす・にぼし	さけかす・にぼし	さけかす・にぼし	さけかす・にぼし
くろまめ・ちりめんじゃこ	くろまめ・ちりめんじゃこ	くろまめ・ちりめんじゃこ	くろまめ・ちりめんじゃこ	くろまめ・ちりめんじゃこ
ごま・あぶら・でんぶん	ごま・あぶら・でんぶん	ごま・あぶら・でんぶん	ごま・あぶら・でんぶん	ごま・あぶら・でんぶん
あこうみかん	あこうみかん	あこうみかん	あこうみかん	あこうみかん

1月24日から30日は、全国学校給食週間です

戦後、食べ物がなげなげに、日本の子どもたちを助けようと、世界中の国々から粉ミルクや缶詰などが送られてきました。

『全国学校給食週間』は、この世界中の人々の温かい心によって、学校給食が再開されたことを記念する週間です。

赤穂市では

昭和26年…赤穂小学校にて給食開始

昭和44年…赤穂市立学校給食センターにて19校園の給食開始

現在…26校園にて給食を実施

ごはん週4回(月・火・水・金)

パン週1回(木)

1月27日は地場産デー

こんだて

わくわくごはん

ぎゅうにゅう

かすじる(小中)

みそしる(幼)

くろまめとちりめんじゃこの

ごまからめ

あこうみかん

どんな食材が使われているでしょう？

赤穂産…こめ、さんさいまい、さといも、あぶらあげ、にんじん、だいこん、さけかす、みそ、ねぎ、あこうみかん、くろまめ

兵庫県産…こんにゃく(佐用町)、ちりめんじゃこ(瀬戸内産)、にぼし(瀬戸内産)

とりにく(但馬)

牛乳、ごま、調味料以外は地場産です。

安全・安心でおいしい学校給食を！

(1月26日の献立はこのように作られます。)



〈すましじる〉



かつお節でだしを取ります。



昆布でだしを取ります。



かまぼこをスライサーで切ります。
他の材料も準備します。



大きな釜（直径120cm）で、材料を煮て、味つけします。



釜からクラスの食缶に入れます。

↓
各学校のコンテナに入れます。

〈とりにくのレモンづけ〉



とりにく（約340kg）に塩・こしょうをし、でん粉をつけて揚げます。



タレをからめます。



よく混ぜたら重さを計ります。
(8回繰り返します。)



幼・小・中の一人分の重さを計算し、
クラスごとにバットに計り、入れます。



〈カラフルサラダ〉



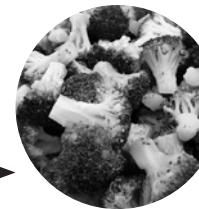
きゅうこんかわ球 根皮むき機で、洗いながら皮をむきます。



かわ皮むきしたにんじんがとなりの部屋に出てきます。



さらに残っている皮をむき、3回水できれいに洗います。



き切ったブロッコリー、カリフラワー、にんじんをゆでます。



れいきゃくきひや冷却機で冷やします。



ホールコーン・調味料を加え混ぜバットに入れます。