



倉敷中央学校給食共同調理場について

●場所：倉敷市鶴の浦 ●調理食数：約 10500 食

●給食を届けている学校

Aコース：東中、西中、北中、倉敷第一中、新田中

Bコース：南中、福田中、福田南中、水島中、連島中、連島南中

Cコース：玉島小、上成小、乙島小、船穂小、柳井原小、玉島東中、玉島西中、船穂中

●給食づくりに関わる人

所長1名、所長代理1名、主任1名、栄養教諭・学校栄養職員7名、事務担当3名、調理員約70名



ほかにも配送運転手さんや給食物資の管理をしている倉敷市学校給食会の方も働いています。

Topic!!

給食が子どもたちに届くまで

テーマは感謝の心

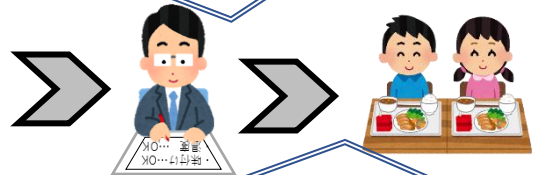


一年中がんばっています♪
みんなの笑顔のために



校長先生は給食時間の30分前には給食を食べて安全確認をしています。

新鮮な食材を使って調理し、完成した料理は温度を測って安全確認をしています。



調理中のあえ物室の様子がVRで見られます。読み取ってみてください。



安心して給食が食べられるようにたくさんの人が関わってくれています♪教室でも衛生的に準備をしてしっかりと食べましょう!!

ポトフ

4・5月はG7サミットにちなんだ料理が給食に登場！
今月はフランスの家庭料理のポトフを紹介します♪

作ってみよう
給食レシピ



【材料 4人分】

- | | | |
|---------------|------------|--------|
| ・牛肉(角切り) 140g | ・食塩 | 小さじ1/2 |
| ・ローリエ 少々 | ・こしょう | 少々 |
| ・赤ワイン 小さじ1 | ・コンソメスープの素 | 適量 |
| ・サラダ油 小さじ1/2 | ・水 | 100ml |
| ・ウィンナー 80g | | |
| ・にんじん 80g | | |
| ・じゃがいも 160g | | |
| ・たまねぎ 160g | | |
| ・キャベツ 160g | | |

【作り方】

- ①にんじん・じゃがいもは厚めのいちよう切り、たまねぎはくし形切り、キャベツは2cm角に切る。
- ②鍋にサラダ油を熱し、牛肉を炒める。ローリエと赤ワインを追加し、さらに炒める。
- ③にんじん、じゃがいも、たまねぎを加えて炒める。
- ④③にウィンナー、水を加えて煮る。
- ⑤材料に火が通ったらキャベツを加える。
- ⑥コンソメスープの素を加えて、塩・こしょうで味を調べて完成☆

「倉敷市学校給食」のレシピはこちらから!!



ポチっと!



⇒裏面に予定献立表の見方を掲載しています。

