学校給食センター「ウィークリーレポート」

11月5日から11月9日までの給食献立

11月5日（月曜日）

ごはん、根菜汁、
豚肉のしょうが焼き、
キャベツの甘酢づけ、牛乳

11月6日（火曜日）

コッペパン、里芋ときのこのシチュー、マカロニサラダ、
みかん、牛乳

11月7日（水曜日）

ごはん、豚肉と大根のみそ煮、
ごまあえ、むし芋、牛乳

11月8日（木曜日）

アップルパン、
きのこスパゲティ、海藻サラダ、
ヨーグルト（小学校のみ）、
ナッツいりこ（中学校のみ）、
牛乳

11月9日（金曜日）

ごはん、豆腐汁、
白身魚のみそマヨ焼き、
三色きんぴら、牛乳

月曜日、水曜日、金曜日は
ご飯の日、
火曜日、木曜日は、
パンの日になります。

今回のおすすめメニューは

11月6日の「里芋ときのこのクリームシチュー」です。

材料（4人分）

豚もも肉	100グラム
玉ねぎ	1個
にんじん	2分の1本
里芋	4から5個
しめじ	1パック
マッシュルーム	80グラム
むき枝豆またはさやいんげん	30グラム
サラダ油	小さじ1杯
クリームシチューの素	50グラム
塩	少々
こしょう	少々
水	2カップ
牛乳	2分の1カップ

作り方

1. 玉ねぎは2センチメートル角切り、にんじんはサイコロ切り、里芋は2センチメートル角切りにする。
2. 鍋にサラダ油を入れて、豚肉を炒める。
   色が変わったら、1の野菜を入れて炒め、水を加えて柔らかくなるまで煮る。
3. マッシュルームとしめじを入れ、シチューの素と塩、こしょうを入れる。
4. 牛乳を加えて、味をみる。
5. 最後にゆでておいたむき枝豆又はさやいんげんを入れて仕上げる。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

給食献立には、旬の食材を多く取り入れるよう心がけています。
火曜日のクリームシチューにも伊予市産の里芋を使用しました。使った里芋は112キログラム！
玉ねぎやにんじんはスライサーを使って切りましたが、里芋は給食調理員6人が1時間かけて手切りしました。
里芋のぬめりやかゆみにも負けず、おいしく食べてもらうために愛情を込めて切りました。
家庭では、洗った里芋を熱湯で3分間ゆがいてからむいてみてください。硬い皮がつるんと取れますよ！

今週のつぶやき

学校給食センターでは、伊予市内の9小学校と4中学校、中山幼稚園の1日約3200食の給食を作っています。そのため、1回の給食で使う野菜も大量に処理しています。水曜日は「豚肉と大根のみそ煮」でしたが、364キログラムの大根を使用しました。
納品された大根を1本1本、傷んでいないか、虫等の異物はないか確認してから、調理する順番に小分けにしていきます。調理の前には、1本1本皮をむいてから、ていねいに3回洗浄し、スライサーで細かく切って調理しました。
何種類かの調理を同時に行いますので、給食調理員28人が、朝7時30分から11時30分くらいまでの間に、下準備から調理、配缶まで行っていきます。
安心安全はもちろんですが、おいしく温かい給食を食べてもらえるよう、学校給食センター職員一同で日々頑張っています。

ところで、今週からお昼のチャイムと同時に、子供たちへのメッセージ「君の笑顔が見たくて～伊予市学校給食センターイメージソング～」を学校給食センター館内で流しています。伊予市ホームページ内の学校給食センター発「食育の取組み」のページで視聴することができますので、よければ聴いてみてくださいね。

バックナンバー（過去のレポート）

平成30年10月29日から11月2日（PDF：183KB）

関連リンク

- 伊予市学校給食センターの概要
- 学校給食センター発「食育の取組み」
- 学校給食センター給食献立表・給食センターだより
- 「伊予市学校給食センター」施設見学のご案内

お問い合わせ

教育委員会事務局学校給食センター学校給食担当
伊予市大平甲911番地2
電話番号：089-989-5257