

学校給食センター「ウィークリーレポート」

11月12日から11月16日までの給食献立

11月12日（月曜日）



ごはん、沢煮椀、
はもすり身のちぎり揚げ、
ゆで枝豆、牛乳

11月13日（火曜日）



米粉パン、ポトフ、
千草焼き、牛乳

11月14日（水曜日）



ごはん、伊予國みそ汁、
さんまの竜田揚げ、
おひたし、牛乳

11月15日（木曜日）



パパイヤカレーライス、
小松菜サラダ、みかん、
牛乳

11月16日（金曜日）



麦ごはん、かきたま汁、
マーボー大根、キャベツと
きゅうりの酢物、のり、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。
(今週は木曜日ご飯でした。)

今回のおすすめメニューは

11月13日の「千草焼き」です。

材料（4人分）



たまご	M玉3個
鶏ひき肉	50グラム
ひじき（戻し済み）	20グラム
にんじん	4分の1本
小松菜	4分の1束
サラダ油	少々
砂糖	小さじ2杯
薄口しょうゆ	小さじ2杯

作り方

1. にんじんは千切り、小松菜は1センチメートルに切る。
2. 鶏ひき肉、にんじん、小松菜を炒めておく。
3. たまごに砂糖としょうゆを入れて溶き、ここに2で炒めた具を加えて混ぜる。
4. フライパンにサラダ油を入れ、中火で熱し、3の卵液を流し入れ、大きく混ぜる。
5. 全体が半熟になったら形を整えて裏返し、火がとおるまで焼く。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



先月くらいから、調理場に『譜面台』が置かれています。
学校給食センターに譜面台って？ 歌を歌いながら調理作業？ 調理器具を使って演奏？
購入するときにも、市役所の担当者から、「給食センターに何で譜面台が必要なの？」って、不思議そうな声で問い合わせがありました。
いったい何に使うのだと思いますか？

実は、給食を配缶するときに活躍します！

出来上がった給食は各学校のクラスごとに配缶していくのですが、それぞれ量が違うため配缶表を作成します。調理員はこの配缶表を見ながら作業を行っていくわけですが、これまで置き場所に困っていました。そこで、栄養教諭が思いついたのが『譜面台』というわけです。

配缶表も見やすく、置き場所を移動できて、作業にもじゃまにならないので、とっても重宝しています。
ちょっとしたアイデア一つで、作業がやりやすくなりました。



今週のつばやき

火曜日に小学1年生の子を児童クラブにお迎えに行くと、第一声が「ねえ、今日の卵焼きみたいなの、おいしかったことな〜い？」でした。家に帰り着くと、中学3年生の子もうれしそうに「今日の千草焼き、おいしかったよ！」と話してくれました。

このように、私が学校給食センターに配属になってから、子供たちと給食の話をすることが多くなりました。給食の献立は、おいしいうえに栄養満点です。ぜひ、ご家庭でも作ってみてくださいね。我が家も今度、千草焼き作ってみようかな！

ところで、普段は伊予市、松前町、砥部町のそれぞれの学校給食センターでは、独自の献立を作成して、子供たちに提供しています。今週の金曜日は、この3つの市町で同じ給食を食べる「統一献立の日」だったのです。お隣の町でも同じ給食を「いただきます」していたんですよ。

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）](#)

[平成30年11月5日から11月9日（PDF：219KB）](#)

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