

学校給食センター「ウィークリーレポート」

11月26日から11月30日までの給食献立

11月26日（月曜日）



ご飯、おでん、
酢みそあえ、牛乳

11月27日（火曜日）



コッペパン、雑炊、
豆腐のかわり揚げ、
はりはりづけ、牛乳

11月28日（水曜日）



ごはん、すまし汁、
焼きさばのみぞれあえ、
じゃが芋とコーンのサラダ、牛乳

11月29日（木曜日）



コッペパン、きつねうどん、
チンゲンサイとベーコンの卵とじ、
りんご、牛乳

11月30日（金曜日）



ご飯、五目煮、
春雨のからしマヨネーズあえ、
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27日の「豆腐のかわり揚げ」です。

材料（4人分）



木綿豆腐	2分の1丁
魚すり身	100グラム
玉ねぎ	4分の1玉
しいたけ	2から3枚
卵	2分の1個
パン粉	3分の2カップ
しょうゆ	小さじ1杯
塩	少々
酒	小さじ1杯
揚げ油	適量

作り方

1. 玉ねぎ・しいたけはみじん切りにする。
2. 食材をすべて混ぜ合わせる。
3. 180度ぐらいの油の中へ、ひと口大に丸めながら入れ、からりと揚げる。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

サラダや和え物の野菜も蒸しちゃいます！

学校給食センターに勤務するようになった当初に驚いたことがあります。それは、サラダを作るときに野菜を蒸しているということです。衛生管理のため熱を加えているということですが、せっかくの野菜の旨みもなくなっておいしくなくなるのではと疑問に思いました。

しかし、そんな疑問もすぐに解消しました！

学校給食センターでサラダや和え物を作るときには、野菜を蒸し機で蒸してから、真空冷却機を使って余分な水分を取りながら一気に冷却します。一度も水をくぐらないため、シャキシャキとした食感があり、野菜本来の旨味も残ったおいしいサラダになるのです。

また、サラダや和え物を入れる食缶を冷たくひやしておいたり、内ぶたの上に保冷剤を置いたり、おいしくて安全なものを届けるようにしています。もちろん、ドレッシングも手作りしています！

「おいしい」の声をたくさん届けてもらえるよう、調理ではいろいろな工夫をしています。



今週のつばやき

火曜日の給食に「はりはりづけ」が出ました。

はりはりづけは、切干し大根を水で戻し、そのほかの食材と一緒に味付けをして作りますが、前日には、切干し大根を全て袋から出して「異物が混入していないか？」「変色はないか？」など、ていねいに確認作業をしました。先週の「いりこのいそかあえ」に使った「いりこ」の確認も大変でした。

子供たちに安全安心おいしい給食を食べてもらうために、食材の確認は欠かせない作業です。



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）](#)

[平成30年11月12日から11月16日（PDF：227KB）](#)

[平成30年11月19日から11月22日（PDF：239KB）](#)

関連リンク

- ◉ [伊予市学校給食センター](#)
- ◉ [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