

学校給食センター「ウィークリーレポート」

12月3日から12月7日までの給食献立

12月3日（月曜日）



ご飯、マーボー豆腐、**れんこんナムル**、牛乳

12月4日（火曜日）



コッペパン、
スパゲティカルボナーラ、
ほうれん草サラダ、牛乳

12月5日（水曜日）



ごはん、八宝菜、
きゅうりのピリからづけ、
おさつチップ、牛乳

12月6日（木曜日）



コッペパン、ポークビーンズ、
キャベツとコーンのサラダ、
紅まどんな、牛乳

12月7日（金曜日）



親子丼、
きんぴらごぼう、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

12月3日の「れんこんナムル」です。



材料（4人分）

れんこん	1節（大）
きゅうり	2本
白ごま（すり）	小さじ1.5杯
酢	小さじ2杯
薄口しょうゆ	小さじ2杯
塩	少々
トウバンジャン	少々
ごま油	小さじ1杯

作り方

1. れんこんは3ミリメートルのいちょう切りにして、歯ごたえが残る程度に軽くゆでる。

2. きゅうりは3ミリメートルの輪切りにして、塩もみし、水気を切る。
3. 酢・薄口しょうゆ・塩・トウバンジャン・ごま油を混ぜ合わせて、ドレッシングを作る。
4. れんこん・きゅうりを3のドレッシングで調味し、最後に白ごまをふりかける。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

より良い給食献立にしよう！献立委員会を開催しました。

12月4日に、今年度4回目となる「献立委員会」が学校給食センターで開催され、1月から3月までの献立内容の協議と給食用物資の選定が行われました。

おおむね2ヶ月に1回開催される献立委員会には、学校の校長先生（中山幼稚園長も含みます）から2名、給食主任の先生から2名、PTA代表者から2名が持ち回りで出席し開催されます。

学校給食の献立は、栄養教諭3名と管理栄養士の4名が栄養摂取量や地産地消などを考えながら、旬の食材や郷土料理なども取り入れたメニューを考えます。栄養士が考えた献立の内容を検討して、より良いものにしようというのが「献立委員会」です。

今回も前半で献立の内容を確認・検討し、後半は給食で使用する食材を試食し、協議して決定しました。

このように、いろいろな立場の人が関わり、みんなで頭をひねりながら、栄養バランスがとれた、おいしい給食献立が作られるのです。



今週のつばやき

学校給食センターの隣には伊予市立南山崎小学校があります。

子供たちが運動場で元気に遊ぶ姿をセンターの窓から見て、私たち職員も元気をもらっています。

だんだん冷え込んできました。冬も本番に近づきつつあります。

南山崎小学校運動場の東側にある銀杏の葉も色づき、毎年恒例のライトアップが始まりました。12月3日から12日までの短期間ですが、幻想的な雰囲気をかもし出しています。時間は17時から21時です。

お近くにお越しの際は、ライトに照らされた美しい銀杏をぜひご覧ください。



バックナンバー（過去のレポート）

[平成30年11月26日から11月30日（PDF：231KB）](#)

[平成30年11月19日から11月22日（PDF：239KB）](#)

[平成30年11月12日から11月16日（PDF：227KB）](#)

[平成30年11月5日から11月9日（PDF：219KB）](#)

[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](#)
- ◉ [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