

学校給食センター「ウィークリーレポート」

12月10日から12月14日までの給食献立

12月10日（月曜日）



ご飯、筑前煮、
かぼちゃのかき揚げ、キャベツの
即席づけ、牛乳

12月11日（火曜日）



バターパン、野菜スープ、
照り焼きチキン、大根サラダ、
牛乳

12月12日（水曜日）



ビビンバ、春雨スープ、
りんご、牛乳

12月13日（木曜日）



コッペパン、わかめうどん、
ちくわのゆかり揚げ、
かぶのごま酢あえ、
いちごジャム、牛乳

12月14日（金曜日）



ごはん、いよ國みそ汁、
さわらのねぎマヨ焼き、
すだち風味づけ、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14日の「さわらのねぎマヨ焼き」です。



材料（4人分）

さわら（80グラム）	4切れ
塩	少々
こしょう	少々
マヨネーズ	大さじ4杯
ねぎ	1本

作り方

1. さわらに塩・こしょうをふる。
2. ネギを小口切りにする。
3. マヨネーズと切ったねぎを合わせる。
4. 天板にさわらを並べ、3のソースをかけて、210度のオーブンで12分から15分焼く。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



学校給食センターの調理場は、衛生管理を徹底するため「汚染区域」と「非汚染区域」に分かれています。

簡単に言えば、汚染区域は外部から入ってきたもの（野菜などの食材、学校から回収したコンテナ）をきれいにする場所で、食材の荷受室や検収室、下処理室、洗浄室などがあります。非汚染区域は、きれいにしたものを扱う場所で、調理室、和え物室、揚物・焼物・蒸し物室、炊飯室、コンテナ室があります。

この二つの区域は壁や戸などで仕切られ、人は直接行き来することができません。食材だけが受渡し口や、パススルー冷蔵庫（両面扉の冷蔵庫）を通して移動します。

人が区域を移動するときはいったん通路に出て、調理作業服・帽子・靴を交換し、エアシャワーで衣服のほこりを落とし、入念な手洗いとアルコール消毒をしてから入っています。

今週のつばやき

近ごろめっきり寒くなり、いよいよ冬本番ですね。

さて、学校給食センターがある大平地区は、市役所がある郡中地区に比べ2、3度気温が低いように思います。

学校給食センターはオール電化の施設です。厨房機器も電気でも動いていて、調理室にある回転釜も電気でも発生させた蒸気で調理を行います。

昨年度の冬は、あまりの寒さに屋上にある蒸気発生装置の管が凍って蒸気を送ることができず、あわや給食中止かという事態が2回ありました。なんとか調理できるぎりぎりの時間で復旧して事なきを得たのですが、本当にひやひやしました。また、大雪警報で学校が休校となり、給食中止となったこともありました。

昨年度の反省を踏まえて、この冬は凍結防止対策をとることにしていますが、昨年度の冬の出来事を思い出しては今からドキドキしています。



昨年度のセンター
屋上の様子です。
一面の雪景色！

バックナンバー（過去のレポート）

[平成30年12月3日から12月7日（PDF：240KB）](#)

[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）](#)

学校給食センターの情報はこちらから



施設概要



食育の取組み



施設見学のご案内



食物アレルギー対応



給食献立表・
給食センターだより



給食センター
イメージソング



給食についての
アンケート結果



イラストをクリックすると
該当のページを見ることができます。

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