

学校給食センター「ウィークリーレポート」

12月17日から12月21日までの給食献立

12月17日（月曜日）



シーフードカレーライス、
ひじきサラダ、
クリームチーズ、牛乳

12月18日（火曜日）



コッペパン、みそラーメン、
にらレバいため、
牛乳

12月19日（水曜日）



ご飯、豚肉と白菜の煮物、
酢物、**カミカミチップ**、
牛乳

12月20日（木曜日）



バーガーパン、
キャロットスープ、
ハンバーグのきのこソース、
フレンチサラダ、牛乳

12月21日（金曜日）



かぼちゃご飯、のっぺい汁、
揚げいわしのゆず和え、
セレクトデザート、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19日の「カミカミチップ」です。



材料（4人分）

小煮干し	10グラム
するめ	10グラム
アーモンド（細切り）	25グラム
砂糖	小さじ2杯
濃口しょうゆ	小さじ2分の1杯
水	大さじ2杯

作り方

1. するめをはさみで細切りにする。
2. 小煮干し・するめ・アーモンドを小鍋で炒り、皿に取り出す。

3. 小鍋に砂糖・しょうゆ・水を入れてわかし、とろみがついたら火を止める。
4. 3に2を入れてからめる。

アーモンド以外にも、カシューナッツやくるみでもおいしくできますよ。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

ここはどこ？学校給食センターの秘密の部屋



学校給食センターは鉄骨造2階建てで、約15メートルの高さがあります。通常の建物であれば3階建てに近い高さになっていますが、これは、屋根裏に給排気設備・空調設備などの機器やダクト・配線があるためで、2階部分の上半分には大きな空間が広がっています。

この屋根裏に給排気設備などを配置したのは、周辺の住宅や調理室への騒音や臭気を考慮したからです。また、保守点検や清掃も容易に行えるというメリットもあります。

大きなダクトやたくさんの配線が張り巡らされていて、まるでどこかの工場に迷い込んだような錯覚に陥ります。

今週のつぶやき

12月22日は冬至。ということで、12月21日には冬至の行事食として「かぼちゃご飯」が給食に出ました。甘くてほっこりした味わいのかぼちゃですが、調理するのはなかなか大変です。

そこで、活躍するのが**かぼちゃカッター**。たまにしか登場しませんが、とっても便利な調理器具なのです。

以前は、下処理で丸ごとのかぼちゃを分割するとき、包丁で格闘していました。あまりの硬さに包丁の刃が折れるのではと感ずることもしばしば。本当に苦勞していました。

今は、かぼちゃカッターの上に乗せて押し切りすると、簡単に分割できるようになりました。

調理員にも好評な調理器具です。



以前の作業の様子



かぼちゃカッターでの作業

バックナンバー（過去のレポート）

[平成30年12月10日から12月14日（PDF：301KB）](#)

[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