

学校給食センター「ウィークリーレポート」

12月25日から1月11日までの給食献立

12月25日（火曜日）



キャロットパン、小松菜スープ
鶏肉とマカロニのグラタン、
マセドワンサラダ、牛乳

1月8日（火曜日）



ココア揚げパン、すいとん、
キャベツともやしの卵とじ、
ぼんかん、牛乳

1月9日（水曜日）



ご飯、磯煮、
白身魚のバターしょうゆ焼き、
小松菜のごまあえ、
牛乳

1月10日（木曜日）



コッペパン、
カウどん（もちしのだ）、
野菜とするめのかき揚げ、牛乳

1月11日（金曜日）



ご飯、伊予國みそ汁、
鮭のレモンハーブ焼き、
ポテトサラダ、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

1月8日の「ココア揚げパン」です。



材料（4人分）

コッペパン	4個
砂糖	大さじ2杯
ココア	少々
揚げ油	適量

作り方

1. 砂糖とココアを均一になるよう混ぜる。
2. コッペパンを180度の油で、2分程度（表面がカリッとなるまで）揚げる。
3. 油が切れたら、1と一緒にキッチン用ポリ袋に入れて振る。

ココア以外にも、きな粉や抹茶、シナモン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」

揚げパンは学校給食センターで作っています！

8日の給食には、人気メニューの揚げパンができました。

揚げパンは製造業者が作っていると思われがちですが、実は製造業者から納入してもらったコッペパンを学校給食センターで揚げて作っています。



当日の朝、製造業者からコッペパンが学校給食センターに届けられました。いつもは学校へ直接納入してもらいますが、揚げパンの時は、学校給食センターでコッペパンを揚げパンに変身させてから、各学校へと配送しています。

調理員が1つ1つコッペパンを連続フライヤーの油の中に投入していくと、表面はカリカリ、中はふわふわの揚げパンが出来上がります。



出来立て熱々の揚げパンにココアと砂糖をまぶします。手が火傷しそうなくらい熱いですが、楽しみにしてくれている子供たちがおいしく食べてくれることを想像しながら、作業を続けます。



出来上がったココア揚げパンは食缶に入れて、他のおかずと一緒に学校へ配送します。

揚げパンは、子供たちはもちろん先生方にも大人気です。でも、配送の関係で、今のところ年に2回しか作ることができませんが、今後、検討していきたいと考えています。

今週のつぶやき

あけましておめでとうございます。

学校給食センターのことをより多くの方々に知ってもらいたいと、昨年の

11月からスタートしたウィークリーレポート。今後も給食のこと、学校給食センターのことなど、いろいろな情報を届けていきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

また、学校給食センターでは、見学会を随時行っています。詳しくは、このウィークリーレポートの「学校給食センターの情報はこちらから」にある「施設見学のご案内」のアイコンをクリックしていただくか、学校給食センターにお問い合わせください。1食250円で給食の試食もできますので、皆様のお越しをお待ちしています。



バックナンバー（過去のレポート）

[平成30年12月17日から12月21日（PDF：313KB）](#)

[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