

学校給食センター「ウィークリーレポート」

10月3日から10月28日までの給食献立

10月3日（月曜日）



- プレンティーきのこ丼
- 魚そうめん汁
- おさつチップ
- 青りんごゼリー
- 牛乳

10月4日（火曜日）



- バターパン
- 白菜とベーコンのスープ
- 豚肉のバーベキューソース
- 梨
- 牛乳

10月5日（水曜日）



- ゆかりご飯
- しっぽうどん

- 大豆かりんとう
- キャベツのごま和え
- みかんジュース
- 牛乳

10月12日（水曜日）



- ご飯
- 麻婆豆腐
- バンサンスー
- カミカミチップス
- みかんジュース
- 牛乳

10月13日（木曜日）



- コップパン
- ビビッド和風パスタ
- レモンハーブチキン
- フルーツヨーグルト
- 牛乳

10月14日（金曜日）



- ご飯
- 伊予國みそ汁
- 鯛の塩麴焼き

- キャベツのアーモンド和え
- 牛乳

10月17日 (月曜日)



- ご飯
- 鶏団子汁
- 揚げ魚の甘酢あん
- 牛乳

10月18日 (火曜日)



- ご飯
- おでん
- おひたし
- いらこの甘辛煮
- 牛乳

10月19日 (水曜日)



- ご飯
- かぼちゃのカレー煮
- 豚肉のしょうが焼き
- 牛乳

10月20日 (木曜日)



- キャロットパン
- バターラーメン
- まめまめサラダ
- みかん
- 牛乳

10月21日（金曜日）



- ご飯
- 豚汁
- お好み天
- きゅうりのゆず和え
- 牛乳

10月24日（月曜日）



- ご飯
- 里芋と大根のそぼろ煮
- キャベツとするめの酢の物
- ナッツいりこ
- 牛乳

10月25日（火曜日）



- アップルパン
- 中華スープ
- いかのさらさ揚げ
- チンゲンサイときのこの炒めもの
- 牛乳

10月26日（水曜日）

10月27日（木曜日）

由並小学校リクエスト献立



- さつま芋ご飯
- 豆腐汁
- 鯖のみそマヨ焼き
- キャベツのゆかり和え
- 牛乳



- コッペパン
- 野菜スープ
- 揚げ鶏のアーモンドがらめ
- もやしのナムル
- 牛乳

10月28日 (金曜日)



- シーフードカレーライス
- 白菜とりんごのサラダ
- 型抜きチーズ
- 牛乳

10月31日 (月曜日)

下灘小学校リクエスト献立



- 麦ご飯
- にら玉スープ
- 鯖のみそ煮
- きゅうりのピリ辛漬け

今月のおすすめメニューは

10月24日の「里芋と大根のそぼろ煮」です。



材料（4人分）

鶏ひき肉・・・・・・・・180グラム
ム
酒・・・・・・・・・・小さじ2
分の1杯

作り方

1. 里芋は皮をむいて一口大に切り、水をはった鍋に入れて串がささるくらいまでゆでてザルにあげて水を切っておく。
2. 大根は皮をむいて1センチメートル幅のいちょう切りにし、水をはった鍋に入れて外側の色がうすく変わるくらいまでゆでてザルにあげて水を切っておく。

里芋・・・・・・・・・・300グラム
大根・・・・・・・・・・4分の1本
にんじん・・・・・・・・・・2分の1本
玉ねぎ・・・・・・・・・・1個
むき枝豆・・・・・・・・・・40粒程度

サラダ油・・・・・・・・・・適量
砂糖・・・・・・・・・・大さじ1と2分の1杯
塩・・・・・・・・・・ひとつまみ
濃口しょうゆ・・・・・・・・・・大さじ1杯
薄口しょうゆ・・・・・・・・・・大さじ1と2分の1杯
片栗粉・・・・・・・・・・大さじ1杯
水・・・・・・・・・・250ミリリットル

3. にんじんと玉ねぎは大きめのみじん切りにする。
4. 鍋にサラダ油を熱し、酒をふっっておいた鶏ひき肉を炒め火が通ったら、にんじん・玉ねぎを炒め、砂糖・塩・水を加えて煮込む。
5. 里芋・大根・濃口しょうゆ・薄口しょうゆを加えてさらに里芋がやわらかくなるまで煮込む。
6. むき枝豆を加えて、火が通ったら、同量の水で溶いた片栗粉を回し入れ、とろみがつくまで加熱する。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



年に数回、回転釜の周りで調理員が黙々と具材を入れる日があります。

今回は「鶏団子汁」です。

つみれ状の鶏ひき肉を一口大にちぎっては入れ、ちぎっては入れ・・・。

黙々と・・・？（世間話をしながら・・・？）約70キログラムのつみれを回転釜に投入していました。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和4年9月2日から9月30日（PDF：952KB）](#)

[令和4年7月4日から7月19日（PDF：1,285KB）](#)

[令和4年6月27日から7月1日 \(PDF : 863KB\)](#)

[令和4年6月20日から6月24日 \(PDF : 538KB\)](#)

[令和4年6月13日から6月17日 \(PDF : 724KB\)](#)

[令和4年6月6日から6月10日 \(PDF : 802KB\)](#)

[令和4年5月30日から6月3日 \(PDF : 719KB\)](#)

[令和4年5月23日から5月27日 \(PDF : 719KB\)](#)

[令和4年5月16日から5月20日 \(PDF : 649KB\)](#)

[令和4年5月2日から5月13日 \(PDF : 800KB\)](#)

[令和4年4月25日から4月29日 \(PDF : 622KB\)](#)

[令和4年4月18日から4月22日 \(PDF : 654KB\)](#)

[令和4年4月11日から4月15日 \(PDF : 666KB\)](#)

[ウィークリーレポート集](#)

学校給食センターの情報はこちらから

[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。](#)



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



おすすめメニュー
レシピ集



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