

学校給食センター「ウィークリーレポート」

1月28日から2月1日までの給食献立

1月28日（月曜日）



六穀米ご飯、かきたま汁、
ぶりの照り焼き、大根のゆかりあえ、しょうゆもち、牛乳

1月29日（火曜日）



米粉パン、裸麦うどん、
れんこんのおかか煮、
でこぼん、牛乳

1月30日（水曜日）



ご飯、豚汁、
鶏肉の唐揚げ、キャベツの
レモンづけ、牛乳

1月31日（木曜日）



いよかんパン、マカロニの
クリーム煮、チンゲンサイ
サラダ、アーモンドいりこ、
牛乳

2月1日（金曜日）



ご飯、沢煮椀、
いわしの梅煮、白菜とりんごの
サラダ、節分豆、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28日の「大根のゆかりあえ」です。



材料（4人分）

大根	6分の1本 (8センチメートルくらい)
ゆかりごはんの素	小さじ1杯

作り方

1. 大根を5ミリメートル幅のイチョウ切りにする。
2. 切った大根に塩をふる。
3. 水気を絞り、ゆかりごはんの素であえる。

色とりどりのエプロン

ウィークリーレポートを掲載し始めて、約3ヶ月が経ちました。

これまで学校給食センターの情報を発信してきたなかで、作業をしている調理員のエプロンの色が何色かあったことに気づかれた方はいらっしゃるでしょうか？



実は、担当作業によってエプロンの色を変えているのです。

汚染区域と非汚染区域でエプロンを替えているのはもちろんですが、非汚染区域内でも「配缶担当は緑色」「調理担当はオレンジ色」「スチコン担当は紺色」「アレルギー対応食担当は黄色」というように、一目でどの作業をしているかわかるように工夫しています。

そうそう、話の中に出てきたスチコンとは「スチームコンベクションオープン」の略で、スチーム機能とオープン機能を併せ持つ加熱機器ですが、これがかなりの優れもので、蒸しながら焼くなんてこともできます。これは、またの機会にお話ししますね。

ということで、ファッションショーならぬ、エプロンショー。



配缶担当



アレルギー対応食担当



スチコン担当（加熱前）



スチコン担当（加熱後）

まだまだ、撮影に慣れてないようで・・・皆さん、緊張気味？

こちらは、少し慣れてくれたようです。



肉・魚・卵担当



調理担当

今週のつづき

1月23日と30日はリクエスト献立でした。

これは、6年生の家庭科学習で行った献立づくりで、子供たちが考えた中から選ばれたものです。

授業では、クラスで1つ取り入れたい主菜を決めた後、季節感や彩り、食べやすさ、栄養バランスなどを考えながら、主菜に合うご飯や野菜のおかずを組み合わせ、班ごとに献立を作成していきます。

献立が出来上がったら、他の班との意見交換を参考に、ああでもないこうでもないで班で話し合って訂正を加えていき、やっと班ごとのこだわりの献立が完成。そして、クラス全員の投票で一番のおすすめ献立が決定です。



自分たちが考えた献立が給食に出るって何かワクワクしますよね。

リクエスト献立を食べながら、考えた子供たちのとびっきりの笑顔がふと浮かびました。

バックナンバー（過去のレポート）

[平成31年1月21日から1月25日（PDF：683KB）](#)

[平成31年1月14日から1月18日（PDF：325KB）](#)

[平成30年12月25日から平成31年1月11日（PDF：303KB）](#)

[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