

# 学校給食センター「ウィークリーレポート」

## 2月4日から2月8日までの給食献立

2月4日（月曜日）



カツ丼、豚カツ  
昆布サラダ、いよかん、  
牛乳

2月5日（火曜日）



コッペパン、冬野菜のクリーム  
シチュー、キャベツとコーンの  
サラダ、いりことアーモンドの  
甘辛煮、牛乳

2月6日（水曜日）



たこめし、白玉汁、  
**若鶏の塩こうじ焼き**、  
冬野菜のピリからづけ、  
ココア、牛乳

2月7日（木曜日）



米粉パン、カレーうどん、  
ささみとキャベツの炒め物、  
れんこんチップス、牛乳

2月8日（金曜日）



ご飯、じゃがいものそぼろ煮、  
キャベツとするめの酢物、  
納豆、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

2月6日の「若鶏の塩こうじ焼き」です。



### 材料（4人分）

鶏もも肉	1枚
おろししょうが	少々
おろしにんにく	少々
塩こうじ	大さじ1杯
濃口しょうゆ	小さじ1杯
酒	小さじ1杯

### 作り方

1. おろししょうが・おろしにんにく・塩こうじ・濃口しょうゆ・酒を混ぜ合わせておく。

2. 鶏もも肉に1をまぶし、30分置いて味をなじませる。
3. プライパンまたはグリルで焼く。
4. ひと口大に切って、盛り付ける。

塩こうじで肉がやわらかくなります。

## 給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

伊予市の特産品のれんこんを使用した献立「れんこんチップス」が7日にありました。



使用するれんこんの量は約120キログラム！

納品されたれんこんを検収し、小分けに袋詰めすると10袋にもなりました。



れんこんの泥を水洗いし、一節ごとに切り分けたあと、調理員がピーラーや包丁で皮をとりました。れんこんの形は様々なので、皮をとるのに手間がかかります。

今回は、9人の調理員がピーラーや包丁を手に1時間30分、れんこんと格闘しました。

## 今週のつぶやき



6日の給食にココアができました。これは、牛乳をよりおいしく飲むことができる牛乳調味品です。

チューブの先をねじってちぎり、ストローの差込口から入れて混ぜ合わせます。これが案外難しく、上手に混ぜるポイントは、最初に少し牛乳を飲んでココアの素を入れることだそうです。

給食には毎日牛乳がでますので、たまには違う味の牛乳もいいものです。

## バックナンバー（過去のレポート）

[平成31年1月28日から2月1日（PDF：416KB）](#)

[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