

学校給食センター「ウィークリーレポート」

2月11日から2月15日までの給食献立

2月11日（月曜日）

建国記念の日で給食はお休み

2月12日（火曜日）



コッペパン、ポークビーンズ、
ごぼうサラダ、りんご、
牛乳

2月13日（水曜日）



しらすわかめご飯、伊予國
みそ汁、豆腐ハンバーグ、
みかンドレッシングサラダ、
牛乳

2月14日（木曜日）



ココアパン、スパゲティカルボ
ナーラ、ブロッコリーサラダ、
ナッツいりこ、牛乳

2月15日（金曜日）



ご飯、おでん、
ほうれん草のアーモンドあえ、
ぼんかん、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13日の「みかンドレッシングサラダ」です。



材料（4人分）

白菜	葉3枚
きゅうり	2本
みかん（缶詰・小）	1缶
玉ねぎ	8分の1玉
サラダ油	大さじ1杯
砂糖	小さじ2杯
酢	大さじ1杯
薄口しょうゆ	小さじ2杯
ポンジューズ（100パーセント）	小さじ1杯
白ワイン	小さじ1杯
塩	少々
こしょう	少々

作り方

1. サラダ油・砂糖・酢・薄口しょうゆ・ポンジューズ・白ワイン・塩・こしょうを混ぜ合わせて、ドレッシングを作る。
2. 玉ねぎは薄切りにして塩もみし、水にさらす。
3. 白菜は1センチメートル幅、きゅうりは輪切りにし、塩少々をふっておく。
4. 2と3の野菜の水気を絞り、半量のみかんと1のドレッシングで和える。
5. 皿に盛りつけ、残りのみかんを上飾る。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

この調理器具はどのように使うと思いますか？



学校給食センターの献立には、油で揚げるメニューもたくさんあります。

油で揚げる場合には連続フライヤーを使用しますが、1回の揚げ物に一斗缶15缶分の油を使用します。

その油を準備する時に使用するのが、この「**開缶器**」です。一斗缶の上部にある丸穴をこれで開けます。



納入された一斗缶



開缶しているところ



ノズルで油タンクへ



揚げ物室の連続フライヤー

開けた穴にノズルを差し込むと、あっという間に16.5キログラムの油が揚げ物室の油タンクへと吸い込まれていきます。

今週のつばやき



「ごぼうサラダ」「みかンドレッシングサラダ」「ブロッコリーサラダ」と今週だけでも3種類のサラダが給食に出ました。

学校給食センターのサラダは「とってもおいしい」と子供たちや先生方にも好評です。野菜のシャキシャキとした食感が味わえるうえに、ドレッシングがとってもおいしいのです。

もちろん、サラダのドレッシングも学校給食センターで手作りしています。泡だて器でシャカシャカするわけではなく、ドレッシング専用のミキサーで作ります。このミキサーは家庭用ミキサーの数倍の大きさがあります。

野菜に合わせて、みかんジュースやひしお味噌、ごまなどを加えてドレッシングの味を工夫しています。

バックナンバー（過去のレポート）

[平成31年2月4日から2月8日（PDF：317KB）](#)

[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。