

学校給食センター「ウィークリーレポート」

2月18日から2月22日までの給食献立

2月18日（月曜日）



チャーハン、もずくスープ、
たこのから揚げ、きゅうりと
大根のピリからづけ、牛乳

2月19日（火曜日）



コッペパン、みそ煮込みうどん、
小松菜ときのこの卵とじ、
でこぼん、牛乳

2月20日（水曜日）



とうもろこしご飯、根菜汁、
さばのみそ煮、キャベツの
甘酢づけ、牛乳

2月21日（木曜日）



バーガーパン、じゃこカツ、
ミネストローネ、大根サラダ、
牛乳

2月22日（金曜日）



あぶたま丼、茎わかめの
きんぴら、はるみ、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22日の「あぶたま丼」です。

材料（4人分）



油あげ	3枚
水	50cc
砂糖	大さじ1杯
薄口しょうゆA	小さじ2杯
かまぼこ	2分の1本
玉ねぎ	1玉
にんじん	3分の1本
卵	2から3個
ねぎ	2本
だし汁	300cc
塩	少々
薄口しょうゆB	大さじ1杯

作り方

1. 油あげに熱湯をかけ、油抜きをする。

2. 油あげを1センチメートル幅に切り、かまぼこと玉ねぎを薄切り、にんじんを千切り、ねぎを小口切りにする。
3. 油あげを水・砂糖・薄口しょうゆAで煮ておく。
4. 鍋にだし汁と玉ねぎ・にんじんを入れ、ひと煮立ちさせる。火が通ったらかまぼこと3を入れ、塩と薄口しょうゆBで味をつける。
5. 割りほぐした卵を4に入れ、ふわっと仕上がったら火を止め、ねぎを入れる。
6. 炊き上がったご飯の上に5をかける。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

学校給食センターは朝8時から調理員全員で朝礼を行い、調理作業が始まります。

しかし、7時前には調理場の灯りがともされ、早出の調理員が作業を開始します。

早出の調理員は、器具の消毒や機械の電源を確認するなど、調理場の準備をし、7時30分からは当日納品される食品の受け入れを行います。



納品された食品の量や温度、品質などを検査し、適正かどうか確認します。

野菜や乾物などは前日の午後の納品ですが、冷蔵食品（例えば生魚や肉、豆腐、卵など）は、使用日の朝、納品されます。



納品の合間には、その日の献立に応じて野菜などの下処理の準備をします。

例えば、にんじんのへたの部分を取り除いたり、白菜の使用できない葉を除いたりは大忙しです。

今週のつづき



学校給食センターで作られた給食を子供たちにおいしく食べてもらうために、働いているのは調理員だけではありません。

学校給食センターで作られた給食は、各担当のドライバーによって学校へ配送されています。ドライバーも重要な学校給食センターの一員なのです。

伊予市の「あじの五勇士」のキャラクターが描かれたトラックに乗って、今日も安全運転で学校へ向かいます。

バックナンバー（過去のレポート）

[平成31年2月11日から2月15日（PDF：501KB）](#)

[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