

## 学校給食センター「ウィークリーレポート」増刊号 (令和2年春休み編1)

### 子育て支援学校給食費補助金を新設します。

令和2年度から、「子育て支援学校給食費補助金」が新設されます。

これは、子育て支援の観点と学校給食摂取基準に沿った給食内容の実施を目的として、学校給食用食材の購入にかかる費用への補助金です。

平成30年8月に学校給食実施基準の一部改正が施行され、これによってエネルギーやたんぱく質などの栄養量を増やす必要がでてきました。

しかし、4年間据え置き給食費では、十分に栄養量を満たすことが難しくなっていました。

今回の補助金により、保護者の負担を増やすことなく、給食内容の充実を図っていくことができます。

### 臨時休校に伴う給食中止について

新型コロナウイルス感染予防対策のため、3月4日から伊予市内の小・中学校が臨時休校になりました。

それに伴い3学期最後の給食は3月3日でした。

3月の献立には、リクエスト給食やお祝い献立を予定していましたが、実施できませんでした。

そこで4月・5月の献立に組み入れます。楽しみにしてください。

### 令和元年度リクエスト給食集

6年生の家庭科学習で児童たちが献立づくりを行いました。

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。

献立ができあがったら、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修正を加えていき、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おすすめの献立が決定しました。

南山崎小学校6年生（1月29日）



北山崎小学校6年1組（4月17日予定）



- ご飯
- 根菜汁
- 鶏肉のから揚げ
- みかンドレッシングサラダ
- 牛乳

- ご飯
- 肉じゃが
- 揚げどりのアーモンドがらめ
- きゅうりのおかかあえ
- 牛乳

北山崎小学校6年2組（2月7日）

郡中小学校6年1組（2月21日）



- チャーハン
- 春雨スープ
- チキンのガーリックソテー
- きゅうりのピリからづけ
- ぼんかん
- 牛乳

- 麦ご飯
- わかめスープ
- 赤魚のバターしょうゆ焼き
- ポテトサラダ
- 牛乳

郡中小学校6年2組（5月25日予定）

郡中小学校6年3組（2月28日）



- わかめご飯
- 春雨スープ
- とり肉のから揚げ
- じゃがいもとコーンのサラダ
- 牛乳

- わかめご飯
- 豚汁
- さわらの塩焼き
- ほうれん草サラダ
- 牛乳

郡中小学校6年4組（1月31日）



- ご飯
- 豚汁
- さばのみそ煮
- きゅうりと大根のナムル
- 牛乳

郡中小学校6年5組（5月11日予定）



- チャーハン
- わかめスープ
- 豚肉のしょうが焼き
- きゅうりと大根のピリからづけ
- 牛乳

伊予小学校6年1組（11月20日）



- わかめご飯
- 春雨スープ
- 揚げレバーのピリからソース
- キャベツの甘酢づけ
- 牛乳

伊予小学校6年2組（11月12日）



- ご飯
- 伊予國みそ汁
- 豆腐のかわり揚げ
- 小松菜のおひたし
- 牛乳

中山小学校6年生（12月18日）

佐礼谷小学校6年生（1月20日）



- ご飯
- さわにわん
- さばのみそ煮
- キャベツのレモンづけ
- 牛乳

下灘小学校6年生（12月6日）



- ご飯
- のっぺい汁
- 揚げ鶏のアーモンドがらめ
- ひじきサラダ
- 牛乳

由並小学校6年生（2月14日）



- カリカリ梅ご飯
- にらたまスープ
- 豚肉のしょうが焼き
- きゅうりのピリからづけ
- 牛乳

翠小学校6年生（1月17日）



- バターライス
- 白菜とベーコンのスープ
- レモンハーブチキン
- かみかみサラダ
- 牛乳



- ご飯
- じゃがいものそぼろ煮
- 魚のねぎマヨ焼き
- キャベツとコーンのサラダ
- 牛乳

## 調理員たちの長期休暇

今年度は異例の春休みになりました。

2月27日19時から「伊予市学校給食センター運営委員会」が開催されましたが、時を同じくして、新型コロナウイルス感染対策本部が開催され、「全国全ての小学校、中学校、高等学校、特別支援学校について、3月2日から春休みまで、臨時休校を行うよう」要請があり、伊予市では3月4日から臨時休校となりました。

3月3日が令和2年度最後の給食となり、2月28日にはすでに発注していた食材等については、納入業者へ依頼をして、キャンセルや4月以降への献立の振り替えを行うことにより、3月4日を迎えることができました。

「事務員や管理栄養士は事務処理で大変だけど、調理員はお休みなの？」と、知り合いに聞かれました。めっそもない！調理員たちも春休み期間中お休みにはなりません。



長期休暇中には食器を磨いて、くすみを取り除きます。

使用している食器は4種類で各3,500枚あるので、全部で14,000枚！

食器以外にもお盆やお箸なども・・・

食器洗浄機では落としきれないくすみや汚れなどを食器用研磨剤や塩素などで取っていきます。

大変、時間のかかる作業なので、長期休暇中でないとできません。

食缶も1つ1つ手洗いで磨きをかけますが、春休みは特に大変です。

食缶には、各クラスのテープを貼っています。新年度にはクラス編成が変わるため、すべてのテープをはがして新しいクラスのテープへ貼りかえないといけません。



コンテナにもテープを貼っています。

1年間貼っていたテープは、なかなかはぐことができず、ひと苦労です。

コテを使ってはがしますが、はがした後も粘着物を取り除くことがまた大変です。

上手にはがせると思わず頬が緩みます。

食缶の蓋も隅から隅まで磨きます。

食缶と蓋がこすれて黒ずんでいましたが、コテやスポンジで磨きあげると黒ずみもなくなりました。

2重食缶の蓋のパッキンも取り外し、漬けおき洗浄後、乾燥し、また取り付けます。

外すときは簡単ですが、取り付けるのは手間がかかりひと苦労です。

調理員たちは何を洗浄しているかわかりますか？

これは、[食器を洗う前に漬けおきする機械 \(PDF : 930KB\)](#) です。

機械の中を隅々まで洗浄するために、機械の中にもぐりこんでいます。



たわしやスポンジを使い、取り外しができない部分を丁寧に洗浄しています。



大型洗浄機器の内部は、高圧洗浄機やたわしなどを使い、隅々まで洗浄します。



事務室では栄養教諭と管理栄養士が6月・7月の献立について協議・検討をしていました。  
栄養バランスや食べやすさ、地産池消・価格などを考慮しながら決めていました。

### 「献立委員会・物資選定委員会」を開催しました。



3月12日に今年度5回目の「献立委員会・物資選定委員会」が開催されました。

今回は4月・5月の協議が行われました。

前半で献立の内容を確認・検討し、後半は給食で使用する食材を試食して選定しました。

魚類・肉類・加工食品について試食しました。

味や食感が微妙に違い、参加者全員の投票で決定しました。

### バックナンバー（過去のレポート）

- [令和元年夏休み編 \(PDF : 1,985KB\)](#)

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  
イメージング



給食についての  
アンケート結果