

学校給食センター「ウィークリーレポート」

4月15日から4月19日までの給食献立

4月15日（月曜日）



豚丼、
えびと野菜のかき揚げ、
大根のゆかりあえ、牛乳

4月16日（火曜日）



バターパン、マカロニの
クリーム煮、春キャベツの
サラダ、デコボン、牛乳

4月17日（水曜日）



カレーライス、エビフライ、
キャベツの甘酢づけ、牛乳

4月18日（木曜日）



六穀米ご飯、わかめうどん、
れんこんきんぴら、
清見タンゴール、牛乳

4月19日（金曜日）



ご飯、肉じゃが、
ホキのから揚げ、きゅうりの
ひしおあえ、牛乳

今週は、
月曜日、水曜日、木曜日、金曜日は
ご飯の日、
火曜日は、
パンの日になります。

今回のおすすめメニューは

4月17日の「キャベツの甘酢づけ」です。



材料（4人分）

キャベツ	4分の1玉
きゅうり	2本
レモン汁	小さじ1杯
砂糖	小さじ2杯
薄口しょうゆ	大さじ2分の1杯
酢	大さじ2分の1杯
塩	少々

作り方

1. キャベツを2センチメートルの角切り、きゅうりは薄切りにする。
2. 袋にレモン汁・砂糖・薄口しょうゆ・酢・塩を入れ、よく混ぜる。
3. 少量の塩で1をもみ、しばらくおいて水気を絞る。これを2の袋に入れ、30分から1時間漬ける。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

「回転釜のひみつ」

学校給食センターでは、回転釜を使っていろいろな調理をします。この回転釜は一度に約1000人分の料理を作ることができます。1000人分のカレーの量だと、家庭用バスタブが満杯になります。

この回転釜は大量の調理ができる以外にもひみつがあります。



調理場では大量の水を使用しますが、回転釜の横に蛇口があり、直接、水を入れることができます。

ここで問題です！

蛇口のハンドルはどこにあるでしょう？



正解は、「足元」です。

給水ペダル・停止ペダルを足元に配置することにより、手でハンドルをひねることなく、衛生的に給水することができます。

もうひとつ問題！

給水した水はどのように排水するでしょう？

「ひしゃくですくって出す！」

「回転釜を回転させて流し出す！」



正解は、「釜の底から流しだす」です。

回転釜の底に排水口があり、不要な水（洗浄後の水など）をそのまま排水することができます。回転釜の下にはピットがあり、排水のときに床に水が飛び散らないような工夫もしています。

今週のつばやき



学校給食センターの横をJR四国の予讃線が走っていて、事務所の窓から通過する列車を見ることができます。
1日に何本かアンパンマン列車が運行していて、タイミングよく見ることができたときは、「今日はいいことありそう！」って思ってしまう。
学校給食センターに勤務している役得の1つです！

バックナンバー（過去のレポート）

[平成31年4月8日から12日（PDF：578KB）](#)

[ウィークリーレポート集（2018年度）](#)

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



おすすめメニュー



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