

学校給食センター「ウィークリーレポート」

4月22日から4月26日までの給食献立

4月22日（月曜日）



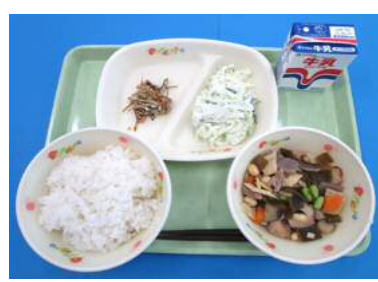
ご飯、
厚揚げの中華いため、
粉ふき芋、牛乳

4月23日（火曜日）



バーガーパン、レタスと
トマトのスープ、じゃこカツ、
ナタデココフルーツ、牛乳

4月24日（水曜日）



ご飯、五目煮、
春雨のマヨネーズあえ、いりこと
アーモンドの甘辛煮、牛乳

4月25日（木曜日）



コッペパン、しょうゆラーメン、
にらレバいため、牛乳

4月26日（金曜日）



たけのご寿司、沢煮椀、
さわらのねぎマヨ焼き、
キャベツのごまみそあえ、
さくらんぼゼリー、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

4月23日の「レタスとトマトのスープ」です。



材料（4人分）

レタス	6分の1玉
トマト	2分の1個
玉ねぎ	4分の1個
チンゲンサイ	2分の1株
マカロニ	20グラム
たまご	1個

薄口しょうゆ	大さじ2分の1杯
塩	少々
こしょう	少々
コンソメ	1個
水	600CC
片栗粉	小さじ1杯

作り方

1. 玉ねぎは色紙切り、トマトは小さめのサイコロ切り、チンゲンサイは1センチメートルの長さに切る。レタスは手でちぎる。
2. マカロニは少し固めにゆがき、流水で冷却する。
3. 鍋に水とコンソメと玉ねぎを入れて火にかける。玉ねぎに火が通ったら、チンゲンサイ・レタス・トマトを入れる。沸いたら2のマカロニを加え、薄口しょうゆ・塩・こしょうで味を整える。
4. 3に水溶き片栗粉を入れてとろみをつけ、溶き卵を流し入れる。ふわっと浮いてきたら火を止める。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

学校給食センターでの下処理には、便利な調理機器があります。以前紹介した粉碎機やかぼちゃカッター以外にもあれやこれや紹介したいのですが、本日のおすすめ機械はこちら！

「球根皮剥機」



使い方は簡単。

野菜をそのまま球根皮剥機に投入します。胴体内部が粒状カーボンでざらざらしていて、水洗いしながら皮を剥いてくれます。材料のロスも少なく経済的です。また、剥かれた皮は、分離され自動的に排出されます。



2・3分で皮が剥かれた状態で出てきます。

今日はじゃがいもでしたが、きれいに剥かれていて感動ものです。

学校給食センターでは、じゃがいも・さつまいも・玉ねぎ・ごぼうなどに使用しています。

今週のつばやき



慌ただしかった4月。新しい学校、新しいクラス、新しい先生。新しいことが盛りだくさんのこの季節。

そこで、4月26日には、ちらし寿司やゼリーなどがついた「入学・進級お祝い献立」に、子供たちへのお祝いの気持ちを込めて調理しました。

さあ、明日からは10連休のゴールデンウィーク突入です。楽しいお休みになるといいですね！

バックナンバー（過去のレポート）

[平成31年4月15日から4月19日（PDF：405KB）](#)

[平成31年4月8日から4月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