

学校給食センター「ウィークリーレポート」

5月6日から5月10日までの給食献立

5月6日（月曜日）

こどもの日の振替休日で
給食はお休み

5月7日（火曜日）



親子丼、
たけのこのおおかき煮、
ナッツいりこ、牛乳

5月8日（水曜日）



ご飯、新じゃがと野菜の
含め煮、ささみのフリッター、
ミニトマト、牛乳

5月9日（木曜日）



しらすわかめご飯、肉うどん、
キャベツとベーコンの卵とじ、
みしょうかん、牛乳

5月10日（金曜日）



レタスとひき肉の丼、若竹汁、
野菜とするめのかき揚げ、
牛乳

今週は、ご飯の日

今回のおすすめメニューは

5月10日の「レタスとひき肉の丼」です。



材料（4人分）

米	2合
レタス	3分の1玉
豚ひき肉	120グラム
にんじん	3分の1本
サラダ油	小さじ2分の1杯
しょうが	少々
濃口しょうゆ	大さじ1杯
砂糖	大さじ1杯
塩	少々
こしょう	少々

作り方

1. レタスは手でちぎり、にんじんは千切り、しょうがはすりおろす。
2. 熱したフライパンにサラダ油を入れ、しょうが・豚ひき肉を入れて炒める。ここに濃口しょうゆ・砂糖・塩・こしょうを入れて、しっかり味付けし、にんじんを加える。火が通ったらレタスを加えて手早く炒める。
3. 丼にご飯をよそい、2を盛り付ける。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

今回は異物混入を防ぐ白衣のひみつについて紹介します。

1.ポケットがない



不要物の持ち込みを防止すると共に、ごみなどがたまりやすいポケットはありません。

2.ボタンではなくジッパー



落下・混入の恐れのあるボタンではなく、ジッパーを使用しています。当然、ジッパーの留め具も脱落しづらいものを使用しています。

3.袖口やウエストが二重構造



体毛や髪の毛の落下を防ぐためです。袖口やウエストには二重構造でネットがあり、袖口はジャージ生地の手首を締め付けています。また、ウエスト部分のネットをズボンの中に入れることにより、スタイルを整えています。見た目もやっぱり重要です。

見た目ではわかりにくいですが、安心・安全な給食を提供するために、工夫された白衣を着用しています。

今週のつばやき



つばやきのネタを探しに調理場に入ると、調理員さんたちが黙々とミニトマトと格闘していました。学校給食センターでは、ヘタをとり、3回洗いできれいに洗浄されたミニトマトをクラス毎の数に分けます。まず、ボウルに数えて入れます。その後、数を確認しながら食缶へ入れます。数を間違えないように黙々と仕事をしているそばで写真を撮っていたので、邪魔だったかも・・・

バックナンバー（過去のレポート）

[平成31年4月22日から4月26日（PDF：356KB）](#)

[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