

学校給食センター「ウィークリーレポート」

5月13日から5月17日までの給食献立

5月13日（月曜日）



ご飯、かきたま汁、
焼き魚のマリネ、**あっさり
ポテトサラダ**、のり佃煮、牛乳

5月14日（火曜日）



裸麦パン、ビーフンいため、
えびしゅうまい、れんこん
ナムル、牛乳

5月15日（水曜日）



ご飯、伊予國みそ汁、
あじの塩焼き、チンゲンサイの
アーモンドあえ、牛乳、
みかんジュース

5月16日（木曜日）



コッペパン、焼きそば、
ごぼうサラダ、カラマンダリン、
牛乳

5月17日（金曜日）



そら豆ご飯、けんちん汁、
さわらの天ぷら、おひたし、
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

5月13日の「あっさりポテトサラダ」です。



材料（4人分）

じゃがいも	2個
にんじん	20グラム
きゅうり	1本
サラダ油	大さじ2分の1
酢	大さじ2分の1
塩	少々
こしょう	少々
薄口しょうゆ	大さじ2分の1
砂糖	大さじ2分の1

作り方

1. ジャガイモは、1.5センチメートル、にんじんは1センチメートルのサイコロに切る。
2. 鍋に水を入れ、1をゆで、ザルにとって冷ます。
3. きゅうりは薄く切り、塩もみする。
4. サラダ油・酢・塩・こしょう・薄口しょうゆ・砂糖をよく混ぜてドレッシングを作る。
5. ボウルに2と3を入れて、4のドレッシングであえる。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

今回は、給食に使うそら豆のさやむき体験を小学校1年生にしてもらったので、その様子を紹介します。この取組みは、毎年、市内の全小学校で実施しています。伊予市の特産品であるそら豆に親しんでもらうことや体験活動を通して食物への興味関心を高めてもらうことを目的としています。



最初にそら豆が育つようすを紙芝居で学びます。その後、実際のそら豆を見たり、触ったりして、観察をします。



さやをむきながら「白くてふわふわだ。」「なんだかつめたい。」「3個入っていたよ。」「小さい豆を見つけた。」など、子供たちからは、かわいい声が聞こえてきました。

1人8本から10本のそら豆をむいた後は、ワークシートに観察したことを記入し、スケッチもしていました。



子供たちにむいてもらったそら豆を使って、15日と17日の2回に分けて、そら豆ご飯の献立を実施しました。そら豆の独特の食感と香りを味わいながら、季節を感じることができました。

学校給食センターでは、安心・安全な給食の提供と食育の普及のため、日々メニューに工夫を加えて、子供たちに給食を提供しています。

今週のつづやき



5月10日に、「献立委員会」が学校給食センターで開催され、6月・7月の献立内容の協議と給食用物資の選定が行われました。

この会は、おおむね2か月に1回開催しています。参加者は校長先生・給食主任、PTA代表者の各2名が持ち回りで出席することになっています。学校現場の状況や意見を献立に反映させるための大切な会です。4月から着任した学校給食センター長は司会進行役で、やや緊張していました。

参加者は給食で使用する食材に舌鼓を打ちながらも、真剣に確認・検討・協議して決定しました。

このように、いろいろな立場の人が関わり、みんなで頭をひねりながら、おいしい給食が作られています。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和元年5月6日から5月10日（PDF：304KB）](#)

[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

