

# 学校給食センター「ウィークリーレポート」

## 5月27日から5月31日までの給食献立

5月27日（月曜日）



ご飯、**いそ煮**、野菜コロッケ、  
キャベツの即席づけ、牛乳

5月28日（火曜日）



コッペパン、みそラーメン、  
豚っこキムチ、  
いちごジャム、牛乳

5月29日（水曜日）



ご飯、豆腐の五目あんかけ、  
きゅうりと大根のナムル、  
牛乳、みかんジュース

5月30日（木曜日）



バーガーパン、キャロット  
ポタージュ、照り焼きハンバーグ、  
チンゲンサイサラダ、牛乳

5月31日（金曜日）



カツ丼、豚カツ、  
春野菜の蒸し物、  
和風ドレッシング、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27日の「いそ煮」です。



### 材料（4人分）

ひじき	80グラム
水煮大豆	60グラム
鶏肉	70グラム
油揚げ	2分の1枚
平天	20グラム
ごぼう	2分の1本
にんじん	5分の1本
板こんにゃく	6分の1枚
サラダ油	小さじ2分の1杯
砂糖	大さじ1杯
薄口しょうゆ	大さじ2分の1杯
濃口しょうゆ	大さじ2分の1杯

塩	少々
水	100CC

### 作り方

1. ひじきは水洗いをしておく。
2. 鶏肉は小さめに切り、油揚げと平天は5ミリメートル幅程度に切る。ごぼう・にんじん・板こんにゃくは千切りにする。
3. 鍋にサラダ油を入れて鶏肉をいためる。肉の色が変わったら、ひじき・にんじん・ごぼう・板こんにゃくを入れていためる。水を加えてしばらく煮る。
4. 水煮大豆・油揚げ・平天を3に入れ、砂糖・薄口しょうゆ・濃口しょうゆ・塩を加えて30分程度煮る。

## 給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



ここは学校給食センターの一室です。  
決して、コインランドリーの片隅ではありません。



以前のウィークリーレポートで「[作業前の身支度 \(PDF : 578KB\)](#)」のことや「[白衣のひみつ \(PDF : 304KB\)](#)」についてお話しましたが、調理作業で使用した白衣や帽子・ズボンなどは、学校給食センター内にある洗濯機で洗濯・乾燥させます。調理員が自宅に持ち帰り、洗濯することは決してありません。



乾燥後、衣類殺菌保管機でオゾン及び紫外線により殺菌します。

安心・安全な給食を提供するために、細心の注意を払っています。

## 今週のつばやき



6月4日・5日、伊予地区中学校総合体育大会が開催されます。中学生にとっては、集大成の大会となります。そこで、5月31日の献立は、「中学生、がんばれ！」の気持ちを込めてカツ丼を作りました。調理員が豚肉に1つ1つ衣をつけ、油の中に投入し、おいしいトンカツに仕上げていきます。手作りで、たっぷりの愛情を込めました。中学生のみなさん、日ごろの練習の成果を十分発揮してがんばってくださいね！

## バックナンバー（過去のレポート）

[令和元年5月20日から5月24日（PDF：367KB）](#)

[令和元年5月13日から5月17日（PDF：366KB）](#)

[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

