

# 学校給食センター「ウィークリーレポート」

## 6月10日から6月14日までの給食献立

6月10日（月曜日）



- ご飯
- 野菜の含め煮
- さんまの照り焼き
- ゆで枝豆
- 牛乳

6月11日（火曜日）



- カリカリ梅ご飯
- 裸麦うどん
- 大豆とひじきのかき揚げ
- びわ
- 牛乳

6月12日（水曜日）



- ご飯
- マーボー豆腐
- きゅうりともやしのナムル
- いらこの甘辛煮
- 牛乳
- みかんジュース

6月13日（木曜日）



- 米粉パン
- レタスのスープ
- ポークピカタ
- ひじきのサラダ
- 牛乳

6月14日（金曜日）

- ご飯
- 伊予國みそ汁
- たこのから揚げ
- トマトときゅうりのサラダ
- 牛乳

月曜日、火曜日、水曜日、金曜日が、  
ご飯の日。

木曜日は、パンの日でした。

### 今回のおすすめメニューは

6月11日の「大豆とひじきのかき揚げ」です。



#### 材料（4人分）

水煮大豆・・・60グラム  
ひじき・・・30グラム  
玉ねぎ・・・5分の1個  
小煮干し・・・8グラム  
ピーマン・・・2分の1個  
薄力粉・・・40グラム  
たまご・・・2分の1個  
塩・・・小さじ5分の1杯  
水・・・適量  
揚げ油・・・適量

#### 作り方

1. 玉ねぎとピーマンを薄い千切りにする。
2. ボウルに溶き卵・塩・水を加えて混ぜ合わせ、薄力粉を入れて軽く混ぜる。
3. 水煮大豆・ひじき・玉ねぎ・小煮干し・ピーマンを2に入れて軽く混ぜ合わせ、180度の油でからりと揚げる。

### 給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

伊予市学校給食センターの献立には、毎月「伊予國みそ汁」というメニューがあります。

この伊予國みそ汁は、伊予市産の食材をできる限り利用したみそ汁です。

伊予市には海も山もあり、おいしい魚や野菜がたくさん採れます。伊予市産の旬の野菜を使用することで、「地元産の食材に関心を持ってもらう」「みそ汁好きの子供を増やす」という壮大な野望を抱いています。

毎月14日の「伊予市食育の日」前後に登場します。

伊予國みそ汁は、具材としては珍しい伊予市産の野菜も入ります。今年だと1月に「れんこん」、5月に「レタス」が入りました。

今月の伊予國みそ汁の具材は「玉ねぎ・じゃがいも・なす・小松菜」でした。



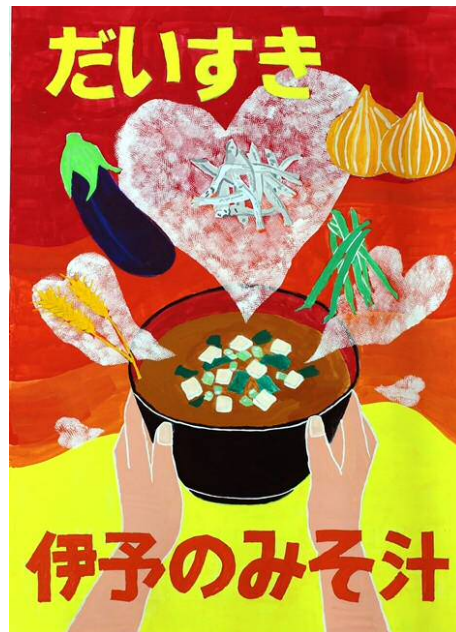
また、市内の児童・生徒を対象に、家庭におけるみそ汁の飲用促進を図ることや、みそ汁に使用する伊予市産食材への関心を高めることを目的に「伊予國みそ汁ポスター」を募集しています。毎年、夏休みの課題の1つとして取り組んでもらっています。今年もたくさんのポスターに出会えることを心待ちにしています。

#### 平成30年度伊予國みそ汁ポスター入選作品（金賞）

小学生の部



中学生の部



#### 今週のつぶやき

学校給食センターで使用する食材については、地元業者から見積書を徴収し、低価格を提示した業者から食材を納品してもらっていますが、野菜などは多少価格が高くても伊予市産・愛媛県産のものを購入するようにしています。

また、伊予市産の青パイヤを給食の食材に加えたり、茹でた枝豆を献立の1品にしています。

しかし、3200食分の食材となると、伊予市産の食材だけでは賄いきれないのが実情です。

そこで、学校給食センターとしても、地元の農協や漁協組合と連携し、多くの伊予市産の食材を確保できるような組織づくりを現在模索中です。

伊予市産の新鮮な食材で献立ができるようにがんばります。

## バックナンバー（過去のレポート）

[令和元年6月3日から6月7日（PDF：559KB）](#)

[令和元年5月27日から5月31日（PDF：384KB）](#)

[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）](#)