

## 学校給食センター「ウィークリーレポート」

### 6月17日から6月21日までの給食献立

6月17日（月曜日）



- ご飯
- かぼちゃのカレー煮
- 焼きさばのみぞれあえ
- 牛乳

6月18日（火曜日）



- コッペパン
- 野菜ポトフ
- 揚げ鶏のレモンあえ
- ぶどうゼリー
- 牛乳

6月19日（水曜日）



- ご飯
- にらたまスープ
- **若鶏の梅肉焼き**
- グリーンサラダ

6月20日（木曜日）



- コッペパン
- コーンラーメン
- ささみとキャベツのいため物
- レーズンクリーム

- 牛乳
- みかんジュース

- 牛乳

6月21日（金曜日）



- ご飯
- 豚肉となすのみそいため
- ベーコンポテト
- 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

6月19日の「若鶏の梅肉焼き」です。



#### 材料（4人分）

鶏もも肉・・・4枚  
 練り梅・・・大さじ2杯  
 おろしにんにく・・・少々  
 みりん・・・大さじ1杯  
 濃口しょうゆ・・・大さじ1杯  
 酒・・・小さじ2杯

#### 作り方

1. 練り梅・おろしにんにく・みりん・濃口しょうゆ・酒を混ぜ合わせておく。
2. 鶏もも肉に1をまぶし、30分おいて味をなじませる。
3. フライパンまたはグリルで焼く。
4. 一口大に切って、盛り付ける。

## 給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



17日の献立はかぼちゃのカレー煮でした。  
今回使用したかぼちゃは伊予市産で、納品してもらった量は300キログラム。  
とても立派なかぼちゃと一緒に「はい、チーズ！」最高の笑顔をいただきました。



前日の笑顔とは一変、大きなかぼちゃに調理員たちは悪戦苦闘しました。  
かぼちゃのカレー煮は、かぼちゃの食感も楽しんでもらうために大きめに切りました。全て手切りです。  
まず、かぼちゃカッターで4等分します。そして、スプーンで種と中綿を取り除き、3回洗浄します。



野菜処理室から調理場へ運ばれたかぼちゃを7人で切っていきます。  
次々運ばれてくるかぼちゃを横目に、黙々と作業を続けること90分。やっと切り終えることができました。  
この後、調理釜で柔らかく煮て、カレー味に仕上げました。



学校給食センターの割卵の様子を紹介します。



まず、1個ずつ食器に割って入れ、鮮度や血液が混じっていないか確認します。その後、専用の容器に移します。

左手に食器、右手に卵。62キログラム（約1200個分）の卵を慣れた手つきで次々と割っていました。

### バックナンバー（過去のレポート）

[令和元年6月10日から6月14日（PDF：376KB）](#)

[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）](#)

### 学校給食センターの情報はこちらから

[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。](#)



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  
レシピ集



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