

学校給食センター「ウィークリーレポート」

6月3日から6月7日までの給食献立

6月3日（月曜日）



- ご飯
- じゃがいもと切り干しの煮物
- さばの味噌煮
- 牛乳

6月4日（火曜日）



- ココア揚げパン
- ポークビーンズ
- アスパラのサラダ
- 牛乳

6月5日（水曜日）



- ホタテご飯
- 白玉汁
- 若鳥の塩麴焼き
- キャベツのレモン漬け
- 牛乳
- みかんジュース

6月6日（木曜日）



- コッペパン
- ミートスパゲティー
- かみかみサラダ
- 生パイナップル
- 牛乳

6月7日（金曜日）



- ご飯
- **もずくスープ**
- 豆腐のかわり揚げ
- 小松菜サラダ
- ふりかけ
- 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7日の「もずくスープ」です。



材料（4人分）

もずく・・・・・・・・・・20グラム
焼き豚・・・・・・・・・・30グラム
ねぎ・・・・・・・・・・適量
しめじ・・・・・・・・・・30グラム
もやし・・・・・・・・・・2分の1袋
だし汁・・・・・・・・・・500CC

作り方

1. 焼き豚を千切りにし、ねぎは小口切り、しめじは小房にわける。
2. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、焼き豚・しめじ・もやしを入れる。
3. 材料に火が通ったら、もずくを入れ、薄口しょうゆ・塩で調味する。
4. 器に3を盛り、ねぎをのせる。

薄口しょうゆ・・・大さじ1杯
塩・・・・・・・・・・小さじ6分の1杯

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

6日は「生パイナップル」が献立にでました。

「生」というぐらいですから、缶詰ではありません。前日に約190個のパイナップルが納品されました。当然、1つ1つ箱から取り出し、検収を行いました。数にも増して周りの皮がトゲトゲで大変そうでしたが、納品業者の方に撮影することを申し出ると快くパイナップルとポーズをとってくれました。



当日は、調理員7人体制で2時間かけてパイナップル切りに取り組みました。

パイナップルの上下を切り落とし、真ん中で半分にした後、周りの皮をそぎ落とすように切ります。それを4分割し、中心の芯を切り落とします。周りの皮は厚くそぐと、1切れが小さくなってしまいます。反対に薄くそぐと、ところどころ皮が残ってしまいます。さじ加減がとても微妙です。

調理員も、「こうしてみたら?」「こうやったら?」と思考錯誤しながら作業に取り組んでいました。



今週のつぶやき

6月4日・5日に伊予地区中学校総合体育大会が行われました。各会場では中学生の熱い戦いが繰り広げられました。大会に参加した生徒のみなさんは全力を出し切れたことと思います。

総体のため、中学校の給食がなかった4日には、献立にココア揚げパンが登場しました。



出きたてアツアツの揚げパンにココアと砂糖をまぶした後、配膳しやすく食べやすいように1つ1つ紙袋へ入れてから、各小学校へ配送されました。

昨年までは、中学校の新人戦のため中学校の給食がない10月と3学期初日の2回、揚げパンが登場していました。

今年は揚げパンが3回登場しそうです。

揚げパンは、子供たちはもちろん先生方にも人気です。

3回登場することに気付いてくれるといいのですが。

バックナンバー（過去のレポート）

[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。](#)



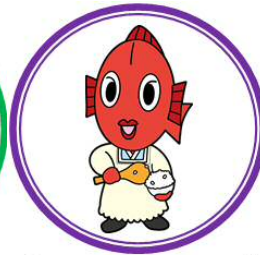
施設概要



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**

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