

学校給食センター「ウィークリーレポート」

9月9日から9月13日までの給食献立

9月9日（月曜日）



- たこめし
- 冷やしトマトうどん
- ささみとキャベツの卵とじ
- ぶどう
- 牛乳

9月10日（火曜日）



- ご飯
- かぼちゃのそぼろ煮
- さわらのねぎマヨ焼き
- キャベツのレモンづけ
- 牛乳

9月11日（水曜日）



- ご飯
- 伊予國みそ汁
- はもすり身のちぎり揚げ
- はりはりづけ

9月12日（木曜日）



- コッペパン
- ビーフシチュー
- チンゲンサイサラダ
- アーモンドいりこ

- 牛乳
- みかんジュース

- 牛乳

9月13日（金曜日）



- 里芋炊き込みめし
- 白玉汁
- さんまの塩焼き
- ゆで枝豆
- 牛乳

月曜日、火曜日、水曜日、金曜日は、
ご飯の日。

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

9月13日の「里芋炊き込みめし」です。



材料（4人分）

米・・・・・・・・・・2合
鶏肉・・・・・・・・・・50グラム
里芋・・・・・・・・・・中2個
さやいんげん・・・・・・・・2本
薄口しょうゆ・・・・・・・・大さじ1と2分の1杯
塩・・・・・・・・・・少々
みりん・・・・・・・・・・小さじ1杯
酒・・・・・・・・・・小さじ1杯

作り方

1. 米を洗って、30分水につけておく。
2. 鶏肉は小さく切る。里芋は1センチメートル幅のイチョウに切る。さやいんげんは薄く切り、耐熱皿に移しラップをしてレンジで加熱しておく。
3. 炊飯釜に水を切った米と薄口しょうゆ・塩・みりん・酒を入れ、水を2合の目盛りまで加え、よく混ぜる。ここに鶏肉と里芋を入れ炊飯する。
4. 炊き上がったご飯にさやいんげんを入れ混ぜる。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

先日、愛媛大学の学生がインターンシップで給食センターにやってきました。

事前に保菌検査をし、午前中は調理のお手伝い、午後は学校給食センター業務についてお話ししました。





学生たちの感想がこちら

- 今回、伊予市役所のインターンシップで、あまり体験できない給食センターの業務を学ばせていただき、食品を扱う業務の大変さを実感しました。最近、異物混入や衛生管理などの問題が騒がれている中で、ただ作るだけでなく、細部までの注意こそが大切になってきていると感じています。このような中でも給食センターの衛生面での徹底は本当に驚くほどのものであり、食に対する熱い思いが伝わってきました。献立を立てる上でも、地域のものを取り入れたり地域貢献として伊予市の食を支えている柱ではないかなとも思います。僕も大学で地域活性化など地域と密着した学びをさせていただいていますが、食という分野の知識が疎い部分でもあったので、良い学びの機会になったと思います。おいしい給食が食べれて、小学校に戻れたような気分にもなれたので良かったです。
- 給食センターを見学し、職員の方が安心・安全な給食を提供するために、細かい部分に注意を払い、一生懸命給食を作っている姿をみることができました。子どもたちのために、イベントに合わせた献立や旬の食材を使った季節感を意識した献立など、様々な工夫をしていたり、伊予市を活性化させるためになるべく市内の食材を使うようにしたり、たくさんの努力があっておいしい給食が作られているのだと改めて感じました。これから給食を食べる時、献立表を見る時、少しでも「今日の給食には伊予市産の食材があるかな」と意識してもらいたいです。

今週のつばやき



伊予市では8月後半天候不良が続いていましたが、2学期が始まったとたん、真夏日が続いています。炎天下でも子どもたちは、元気に運動会の練習に精を出しています。

この暑さを予想していたかどうかは分かりませんが、9日は「冷やしトマトうどん」でした。伊予市中山町で採れたトマトをトマトピューレにして、うどんに練り込んでいます。ほんのり薄いピンク色をしていますが、写真では分かりづらいでしょうか？

めんつゆにもトマトとトマトジュースを加えています。

伊予市ならではの「トマトうどん」、1年に1回だけの登場でした！

バックナンバー（過去のレポート）

[令和元年9月2日から9月6日（PDF：483KB）](#)

[ウィークリーレポート集](#)

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。](#)



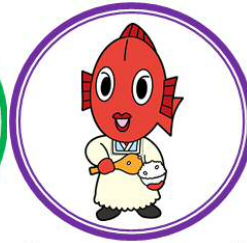
施設概要



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