

学校給食センター「ウィークリーレポート」

9月16日から9月20日までの給食献立

9月16日（月曜日）

敬老の日で給食はお休み

9月17日（火曜日）



- バーガーパン
- 裸麦入り野菜スープ
- じゃこカツ
- あっさりポテトサラダ
- 牛乳

9月18日（水曜日）



- ご飯
- 高野豆腐の中華いため
- チーズポテト
- 牛乳

9月19日（木曜日）



- コップパン
- 焼きそば
- かみかみサラダ
- ミニトマト
- 牛乳

9月20日（金曜日）

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。



- キーマカレー
- 海藻サラダ
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

9月18日の「チーズポテト」です。



材料（4人分）

じゃがいも・・・・・・・・・・中3個
塩・・・・・・・・・・適量
ミックスチーズ・・・・・・・・15グラム

作り方

1. じゃがいもを1.5センチメートルの角切りにし、水に5分ほどさらす。
2. 鍋にじゃがいも・水・塩を入れてゆでる。
3. じゃがいもがやわらかくなったらザルにとり、鍋に戻してミックスチーズを入れて混ぜる。

電子レンジでもできます！

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



「裸麦入り野菜スープ」が17日にありました。

一見お米のように見えるのが裸麦です。

野菜に火が通ったら、洗った裸麦を入れ、プチプチ食感が残るぐらいで火を止めて仕上げました。

裸麦うどん



裸麦は、愛媛県が日本で一番多く栽培されています。そして、愛媛県の中でも多く栽培されているのが、伊予市・松前町・東温市・松山市・西条市です。収穫した裸麦は、麦ご飯にしたり、麦茶・味噌・焼酎などに加工されます。

伊予市では、給食に裸麦パン・裸麦うどんなども出しています。

写真は茹でる前の裸麦うどんです。少し黒い色をしています、風味があります。

今週のつぶやき



平日11時前後の学校給食センター事務室の風景です。学校給食法に定められた学校給食衛生管理基準では、「当日の給食については、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて検食を行うこと」と定められていて、学校給食センターでは、所長が検食を行います。各学校でも、校長先生方が検食を行っています。でも、一番最初に給食を食べるのは学校給食センター所長になります。毎回、できたての給食を写真に撮り、このウィークリーレポートに掲載しているんですよ。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和元年9月9日から9月13日（PDF：594KB）](#)

[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
イメージソング



給食についての
アンケート結果