

学校給食センター「ウィークリーレポート」

9月23日から9月27日までの給食献立

9月23日（月曜日）

秋分の日で給食はお休み

9月24日（火曜日）



- 米粉パン
- ポトフ
- **ポークピカタ**
- ナタデココフルーツ
- 牛乳

9月25日（水曜日）



- 中華丼
- えびシュウマイ
- きゅうりと大根のナムル
- 牛乳

9月26日（木曜日）



- コッペパン
- ペペロンチーノ
- みかンドレッシングサラダ
- いらことアーモンドの甘辛煮
- 牛乳

9月27日（金曜日）



- さつま芋ご飯
- けんちん汁
- チキンカツ
- チンゲンサイのごまあえ
- 牛乳

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

9月24日の「ポークピカタ」です。



材料（4人分）

豚肉（しょうが焼用）・・・4枚
塩・・・・・・・・・・少々
こしょう・・・・・・・・少々
薄力粉・・・・・・・・・・大さじ4杯
たまご・・・・・・・・・・1個
粉チーズ・・・・・・・・大さじ1杯
サラダ油・・・・・・・・小さじ1杯

作り方

1. たまごを割ってときほぐす。ここに粉チーズを加え、よく混ぜる。
2. 豚肉に塩・こしょうをし、薄力粉をまぶして、2にくぐらせる。
3. 熱したフライパンにサラダ油を入れ、2の肉を並べて中火で両面を焼く。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

10月に入ると「伊予市小学校陸上大会」「伊予地区中学校新人体育大会」が開催されます。そこで、27日は「きちんと？勝つ！」きちんとかつキチントカツ・・・「チキンカツ！」（失礼しました・・・）

子どもたちにエールを送る気持ちでチキンカツを作りました。

5月末には伊予地区中学校総合体育大会での健闘を祈りカツ丼でしたが、同じ献立では能がないでしょ！



納品された鶏肉を確認



衣をつけて



175度の油に3分間
フライヤーへ投入



中心温度85度以上も確認できま
した。



クラス毎に数を数えています。

今週のつばやき



来週から10月になるというのに、まだまだ、日中は暑い日が続いています。

学校給食センターでは、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく子どもたちへ届くように心掛けています。

24日は、子どもたちの大好きなナタデココフルーツでしたが、調理の直前まで食材を冷蔵庫で保管し、調理後は冷却した食缶に入れて、中蓋の上には保冷剤をのせて配送しています。

毎年、4月から11月くらいまで、保冷剤が大活躍しています。

保冷剤が入ると食缶は重たくなりますが、衛生面とおいしさの点から、欠かすことができません。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和元年9月16日から9月20日（PDF：453KB）](#)

[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
イメージング



給食についての
アンケート結果