

学校給食センター「ウィークリーレポート」

9月30日から10月4日までの給食献立

9月30日（月曜日）



- ご飯
- さばの塩焼き
- 里芋と大根の含め煮
- 酢物
- 牛乳

10月1日（火曜日）



- きな粉揚げパン
- マカロニのクリーム煮
- フレンチサラダ
- 牛乳

10月2日（水曜日）



- ご飯
- 豚肉となすのみそいため
- ベーコンポテト
- 梨
- 牛乳

10月3日（木曜日）



- コッペパン
- 塩ラーメン
- 小松菜ときのこの卵とじ
- はちみつ&マーガリン
- 牛乳

10月4日（金曜日）

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。



- 親子丼
- 野菜と切り干しの即席づけ
- おさつチップ
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

10月4日の「野菜と切り干しの即席づけ」です。



材料（4人分）

切り干し大根・・・20グラム
きゅうり・・・1本
にんじん・・・5分の1本
白ごま・・・小さじ2杯
薄口しょうゆ・・・大さじ1杯
砂糖・・・大さじ1杯

作り方

1. 切り干し大根は水で戻し、食べやすい大きさに切る。
2. きゅうりとにんじんを千切りにし、塩をまぶして水気を切る。
3. 白ごま・薄口しょうゆ・砂糖・酢をよく混ぜ、切り干し大根・きゅうり・にんじんを和える。

酢・・・・・・・・・・小さじ1杯

塩・・・・・・・・・・少々

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

10月3日に、「献立委員会」が学校給食センターで開催され、11・12月の献立内容の協議と給食用物資の選定が行われました。

この会は、おおむね2か月に1回開催しています。

参加者は校長先生・給食主任・PTA代表者の各2名が持ち回りで出席することになっています。

今回は12月に予定しているセレクトデザートについても選定しました。何に決まったかは、12月末のウィークリーレポートで紹介予定です。



今週のつぶやき



2日のデザートは梨でした。

とてもみずみずしく、おいしかったのですが、調理場は大忙しでした。

りんごは分割した後芯をとって出していますが、梨はさらに皮もむいて出します。

伊予地区中学校新人大会が開催されていたので、中学校の中止校が多かったのですが、約300個の梨を6人で1時間40分かけてむきました。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和元年9月23日から9月27日（PDF：472KB）](#)

[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**