

学校給食センター「ウィークリーレポート」

10月7日から10月11日までの給食献立

10月7日（月曜日）



- ご飯
- マーボー豆腐
- バンサンスー
- ナッツいりこ
- 牛乳

10月8日（火曜日）



- コッペパン
- スパゲティベスカトーレ
- ごぼうサラダ
- りんご
- 牛乳

10月9日（水曜日）



- ご飯
- 芋たき
- すだち風味づけ
- ふりかけ
- 牛乳

10月10日（木曜日）



- コッペパン
- ポークビーンズ
- 小松菜サラダ
- ブルーベリーゼリー
- 牛乳

10月11日（金曜日）

月曜日、水曜日、金曜日は、ご飯の日。

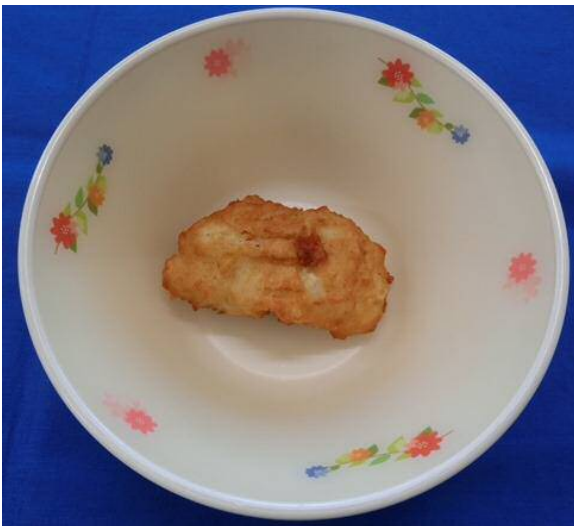
火曜日、木曜日は、パンの日になります。



- 栗ちらし寿司
- 伊予國みそ汁
- 八モの天ぷら
- きゅうりのおかかあえ
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

10月11日の「八モの天ぷら」です。



材料（4人分）

八モ・・・・・・・・・・4切
酒・・・・・・・・・・大さじ2分の1杯
塩・・・・・・・・・・少々
こしょう・・・・・・・・少々
卵・・・・・・・・・・2分の1個
水・・・・・・・・・・適量

作り方

1. 八モに酒・塩・こしょうで下味をつける。
2. ボウルに溶き卵・水・薄力粉を入れて軽く混ぜ、衣を作る。
3. 八モの下味をきり、2をつけて180度の油に入れ、からりと揚げる。

薄力粉・・・・・・・・大さじ3杯

揚げ油・・・・・・・・適量

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

もうすぐ伊予市では秋祭りです。祭りの日やお正月など、めでたいときに食べる食事を「ハレの日の食事」といいます。昔の人は、めでたい時には、家族や親族など大勢の人と一緒にごちそうを食べて楽しんでいました。

11日は伊予市の秋祭りを祝って、伊予市の特産品で中山町の栗が入ったちらし寿司と双海町のハモを使った天ぷら、伊予國みそ汁を作りました。



栗ちらし寿司の具は、栗・にんじん・さやいんげん・しいたけと彩りも鮮やかです。

これらを細く切り、回転釜で味をつけます。具材が煮える甘い匂いは格別です。

隣の回転釜では、合わせ酢の香りも漂って、調理場内は「ハレの日の食事」っぽくなってきました。



ご飯が炊けたら、具と合わせ酢を混ぜ合わせます。
ほかほかのご飯がきらきらと輝きだしました。
学校給食センターで作っている温かいちらし寿司もおつ
なものです。

今週のつぶやき



7日に砥部町学校給食センターの職員（所長、栄養教諭、調理員）14名の方が研修に来られました。地方祭や学校行事のため調理業務がなかったので、我が学校給食センターへ視察に来られたそうです。黒のズボンが砥部町の職員さんたちです。朝から昼過ぎまで、調理場内で熱心に伊予市の状況を視察されました。伊予市では、全学校がお休みになることはありません。調理員たちがどこかの調理場に視察に行くことはできませんので、ちょっぴりうらやましいです。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和元年9月30日から10月4日（PDF：448KB）](#)

[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