

学校給食センター「ウィークリーレポート」

10月14日から10月18日までの給食献立

10月14日（月曜日）

体育の日で給食はお休み

10月15日（火曜日）



- バーガーパン
- キャロットスープ
- ハンバーグのきのこソース
- ごまドレッシングサラダ
- 牛乳

10月16日（水曜日）



- ご飯
- にらたまスープ
- 揚げ魚の甘酢あんかけ
- 牛乳

10月17日（木曜日）



- カリカリ梅ご飯
- わかめうどん
- 五目いり豆腐
- りんご
- 牛乳

10月18日（金曜日）



- チキンとココナッツのカレーライス
- ひじきとれんこんのサラダ
- いらこのいそかあえ
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

10月18日の「チキンとココナッツのカレー」です。



材料（4人分）

鶏肉・・・・・・・・・・200グラム
じゃがいも・・・・・・・・2個
たまねぎ・・・・・・・・2個
にんじん・・・・・・・・2分の1本
カシューナッツ・・・・・・・・25グラム
にんにく・・・・・・・・少々
サラダ油・・・・・・・・小さじ1杯

作り方

1. ジャがいも・たまねぎは1.5センチメートル、にんじんは1センチメートルのサイコロに切る。
2. 鍋にサラダ油とおろしにんにくを入れ、鶏肉を入れて炒める。
3. 鶏肉の色が変わったら、じゃがいも・たまねぎ・にんじん・カレー粉・砂糖を入れて炒める。
4. 水を加えて具材が柔らかくなるまで煮込む。

カレー粉・・・・・・・・・・小さじ1杯
カレールー・・・・・・・・・・2分の1箱
砂糖・・・・・・・・・・小さじ1杯
塩・・・・・・・・・・少々
水・・・・・・・・・・450CC
ココナッツミルク・・・・・・150グラム

5. カレールー・塩・カシューナッツを入れよく混ぜる。カレールーがとけたら弱火で15分程度煮込む。
6. 仕上げにココナッツミルクを入れて混ぜる。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

ウィークリーレポートを掲載し始めて、もうすぐ1年です。学校給食センターのことについて、いろいろと発信してきましたが、午後の作業についてはあまり紹介できていませんでしたので、折に触れ紹介したいと思います。（赤字で記載している事柄については、近々紹介します。）

午前中の洗浄室です。

手前から「食缶洗浄機」「コンテナ洗浄機」「食器洗浄機」です。



午後の洗浄室です。

食器を洗う人、食缶を前洗いする人、箸やお玉を洗う人・・・・まるで、戦場です。



調理員たちは13時からミーティングを行い、13時20分頃から各学校より回収されてきた「コンテナ」「食器」「食缶」の洗浄を開始します。

回収されたコンテナは、洗浄室にあるプラットホームに下されます。そして、コンテナの中から食器・盆・食缶を次々に取り出していきます。

まるで、戦場のように各担当者が自分の持ち場へ運び、洗浄していきます。（失礼いたしました・・・・）

食器・盆は食器洗浄機へ、食缶は前洗いした後食缶洗浄機へ、コンテナはコンテナ洗浄機で洗浄します。

各洗浄機で洗浄が終わった食器等は壁で隔てられた向こう側にあるコンテナプールで汚れ落ちを確認し、翌日の給食に備えて、消毒保管庫で保管します。

当学校給食センターでは、コンテナ用消毒保管庫があり、食器用コンテナに食器を積み込み、コンテナごと消毒保管をしています。

16時までには洗浄作業を終わらせて、次の作業に移ります。

今週のつぶやき

2020年7月東京オリンピックまで9か月。

スポーツを通じて友好関係を築くことができるように、愛媛県では、モザンビークの選手の合宿を受け入れることになりました。

伊予市も合宿受け入れに手を挙げたので、ビーチバレーの選手がオリンピック前に来るかもしれません。



そこで、モザンビークの食事によく使われるココナッツミルクとカシューナッツを18日のカレーに入れてみました。

子どもたちは日本と反対側のモザンビークに思いをはせながら食べてくれたのでしょうか？

バックナンバー（過去のレポート）

[令和元年10月7日から10月11日（PDF：498KB）](#)

[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