

学校給食センター「ウィークリーレポート」

12月9日から12月13日までの給食献立

12月9日（月曜日）



- ご飯
- 野菜の含め煮
- 魚の香味揚げ
- 牛乳

12月10日（火曜日）



- バーガーパン
- コーンチャウダー
- 照り焼きハンバーグ
- ブロッコリーサラダ
- 牛乳

12月11日（水曜日）



- レタスとひき肉の丼
- きじ団子スープ
- りんご
- 牛乳

12月12日（木曜日）



- コッペパン
- ミートスパゲティ
- 小松菜サラダ
- 紅まどんな
- 牛乳

12月13日（金曜日）



- ご飯
- 伊予國みそ汁
- つくね揚げ
- ごまずあえ
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

12月13日の「伊予國みそ汁」です。



材料（4人分）

木綿豆腐・・・・・・・・・・3分の1丁
大根・・・・・・・・・・60グラム
れんこん・・・・・・・・・・2分の1節
白ねぎ・・・・・・・・・・3分の1本
麦みそ・・・・・・・・・・大さじ4杯

作り方

1. 煮干しは頭とはらわたを取り、水に入れ20分から30分おき、弱火で加熱し、沸いたら煮干しを取り出す。
2. 豆腐は1.5センチメートルのサイの目切り、大根とれんこんは5ミリメートルのイチョウ切り、白ねぎは小口切りにする。

煮干し・・・・・・・・・・10グラム
水・・・・・・・・・・500cc

3. 大根とれんこんを1のだし汁に入れ、火が通ったら白ねぎと豆腐を入れ、みそで味を調べて仕上げる。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

今回は果物の洗浄の様子について紹介します。



給食で出すりんごは皮つきです。
そこで、いつもの3回洗浄に加えて次亜塩素水につけて除菌もします。



このタンクの中に食塩を入れ、電気と水で弱アルカリ性の次亜塩素水ができます。



第1槽で汚れを落とします。



第2槽で赤いハンドルの蛇口から出てくる次亜塩素水に5分間つけておきます。



第3槽・第4槽では、流水で洗浄します。

4人の調理員が約800個のりんごを冷たい水で45分間洗い続けました。

今週のつぶやき

今回の「あんなこと・こんなこと」で赤いハンドルの蛇口から次亜塩素水が出てくることは説明しましたが、作業中にハンドルを使って水を出したり止めたりすることはありません。

[回転釜 \(PDF : 405KB\)](#) と同様に足元にペダルがあり、水を出したり止めたりしています。



軽く踏めば少ない水が出て、強く踏めば大量の水が出ます。

ここにも、安心・安全な給食を作る工夫が施されています。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和元年12月2日から12月6日（PDF：1,128KB）](#)

[令和元年11月25日から11月29日（PDF：786KB）](#)

[令和元年11月18日から11月22日（PDF：771KB）](#)

[令和元年11月11日から11月15日（PDF：865KB）](#)

[令和元年11月4日から11月8日（PDF：457KB）](#)

[令和元年10月28日から11月1日（PDF：496KB）](#)

[令和元年10月21日から10月25日（PDF：503KB）](#)

[令和元年10月14日から10月18日（PDF：478KB）](#)

[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