

# 学校給食センター「ウィークリーレポート」

## 1月8日から1月10日までの給食献立

1月8日から3学期がスタート！

1月8日（水曜日）



- ココア揚げパン
- 青菜雑炊
- キャベツとベーコンの卵とじ
- みかん
- 牛乳

1月9日（木曜日）



- ご飯
- マーボー豆腐
- れんこんナムル
- いらこの甘辛煮
- 牛乳

1月10日（金曜日）



- 鶏炊き込みご飯
- 伊予國みそ汁
- 大豆とひじきのかき揚げ
- 栗きんとん
- 牛乳

## 今回のおすすめメニューは

1月10日の「栗きんとん」です。



### 材料（4人分）

さつまいも・・・・・・・・大1本  
栗の甘露煮・・・・・・・・小1ピン  
砂糖・・・・・・・・小さじ1杯

### 作り方

1. さつまいもは皮をむいて2センチメートルのサイコロに切り、水にさらす。栗の甘露煮は4分の1に切る。
2. 鍋にさつまいもと水を入れて火にかけ、柔らかくゆでる。
3. 2の余分な湯を捨て、さつまいもをつぶす。
4. 砂糖と甘露煮のシロップを3に入れて、木べらでよく混ぜる。
5. 4に栗の甘露煮を加えて混ぜる。

## 給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

8日から3学期が始まりました。3学期初日は恒例の揚げパンです！  
揚げパンは、子どもたちはもちろん先生方にも人気の献立です。



これは、揚げパンを入れる袋です。前日までに各クラス  
の人数分を数えてビニール袋に入れておきます。



フライヤーで揚げられたコッペパンにココアと砂糖をまぶします。  
そして、準備をしていた袋と一緒に袋詰め場所まで運びます。



1個ずつ袋に入れてから、食缶に並べていきます。  
手間はかかりますが、食べやすく衛生的です。

## 今週のつぶやき



あけましておめでとうございます。

令和の時代を迎えて初めての年末年始となりました。

ウィークリーレポートにおいては、スタート以来3年目を迎えることから、さらにグレードアップしたいと思っています。

給食のこと、学校給食センターのことなど、いろいろな情報を届けてきたいと思っていますので、よろしくお願いいたします。

また、学校給食センターでは見学会を随時行っています。詳しくは、この記事の「学校給食センターの情報はこちらから」にあう「施設見学のご案内」のアイコンをクリックしていただくか、学校給食センターにお問い合わせください。見学のあと希望すれば1食250円で給食の試食もできますので、皆様のお越しをお待ちしています。（学校給食センター長）

## バックナンバー（過去のレポート）

[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