

学校給食センター「ウィークリーレポート」

2月10日から2月14日までの給食献立

2月10日（月曜日）



- 牛すじカレーライス
- ごぼうサラダ
- ナッツいりこ
- 牛乳

2月11日（火曜日）

建国記念の日で給食はお休み

2月12日（水曜日）



- ひじきご飯
- 伊予國みそ汁
- はもすり身のちぎり揚げ
- 牛乳

2月13日（木曜日）



- コッペパン
- スパゲティカルボナーラ
- ブロッコリーサラダ
- りんご
- 牛乳

2月14日（金曜日）



- バターライス
- 白菜とベーコンのスープ
- レモンハーブチキン
- かみかみサラダ
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

2月10日の「ごぼうサラダ」です。



材料（4人分）

ごぼう・・・・・・・・・・2分の1本
大根・・・・・・・・・・60グラム
きゅうり・・・・・・・・・・1本
しらす干し・・・・・・・・・・4グラム
ひしおみそ・・・・・・・・・・小さじ2杯

作り方

1. ごぼうはさがきにし、ゆでて水気を絞る。大根ときゅうりは千切りにし、少量の塩でもみ、しばらくおいて水気を絞る。
2. ボウルにひしおみそ・白ごま・サラダ油・酢・砂糖・塩を入れてよく混ぜ、ドレッシングを作る。

白ごま・・・・・・・・・・大さじ2分の1杯
 サラダ油・・・・・・・・・・大さじ2分の1杯
 酢・・・・・・・・・・小さじ1杯
 砂糖・・・・・・・・・・大さじ2分の1杯
 塩・・・・・・・・・・少々

3. 1としらす干しをドレッシングで和える。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

毎月14日前後に伊予市産食材を使用した「伊予國みそ汁」が献立に登場します。

給食では、愛媛県や伊予市で採れた地場産物をできるだけ多く使うようにしています。



12日の伊予國みそ汁には、伊予市産食材の小松菜・キャベツ・白ねぎが入っていました。

では、平成31年4月から令和2年2月までの伊予國みそ汁の食材のうち、伊予市産で一番使用したものは何だと思えますか？

平成31年4月	令和元年5月	令和元年6月	令和元年7月	令和元年9月	令和元年10月
・豆腐	・豆腐	・豆腐	・豆腐	・豆腐	・豆腐
・みそ	・みそ	・みそ	・みそ	・みそ	・みそ
・小松菜	・わかめ	・小松菜	・かぼちゃ	・小松菜	・小松菜
・ねぎ	・なす	・なす	・小松菜	・なす	・れんこん
・玉ねぎ	・玉ねぎ	・玉ねぎ	・玉ねぎ	・玉ねぎ	・玉ねぎ
・しいたけ	・レタス	・じゃがいも	・なす		・里芋
令和元年11月	令和元年12月	令和2年1月	令和2年2月		緑の食材が 伊予市産です。
・油揚げ	・豆腐	・豆腐	・油揚げ		
・みそ	・みそ	・みそ	・みそ		
・ねぎ	・大根	・小松菜	・小松菜		
・れんこん	・白ねぎ	・れんこん	・キャベツ		
・しいたけ	・れんこん	・大根	・白ねぎ		
・里芋		・白ねぎ	・しいたけ		
			・里芋		

答えは「玉ねぎ」です。

実は、普段の給食でも一番使用している食材が「玉ねぎ」でした。年間で約16トン以上も使用していました。

今週のつぶやき



見学通路の片隅にある青く丸い箱。

一体何だと思いませんか？



これは、栄養教諭お手製の回転釜模型です。

調理場の回転釜と同じ直径で、これに食材に見立てたカラーボールを入れて、大きなしゃもじで混ぜ合わせて、作業体験をしてもらっています。

幼稚園児の給食体験や一般の見学会でも、大好評です！

バックナンバー（過去のレポート）

[令和2年2月3日から2月7日（PDF：751KB）](#)

[令和2年1月27日から1月31日（PDF：760KB）](#)

[令和2年1月20日から1月24日（PDF：810KB）](#)

[令和2年1月13日から1月17日（PDF：758KB）](#)

[令和2年1月8日から1月10日（PDF：668KB）](#)

[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