

学校給食センター「ウィークリーレポート」

2月24日から3月3日までの給食献立

2月24日（月曜日）

天皇誕生日振替休日のため給食はお休み

2月25日（火曜日）



- たこめし
- 肉うどん
- 野菜とするめのかき揚げ
- 瀬戸内レモンゼリー
- 牛乳

2月26日（水曜日）



- ご飯
- おでん
- 酢みそあえ
- デコポン
- ふりかけ
- 牛乳

2月27日（木曜日）



- バーガーパン
- パンプキンポタージュ
- ハンバーグのトマトソース焼き
- すだちドレッシングサラダ
- 牛乳

2月28日（金曜日）



- わかめご飯
- 豚汁
- さわらの塩焼き
- ほうれん草サラダ
- 牛乳

3月2日（月曜日）



- ひなまつりずし
- もずくと野菜のすましじる
- えびのフリッター
- りんまん
- 牛乳

3月3日（火曜日）



- 玄米ご飯
- きつねうどん
- ささみとキャベツのたまごとじ
- きなこ豆

今回のおすすめメニューは

2月25日の「たこめし」と3月2日の「ひなまつりずし」です。

たこめし



材料（4人分）

米・・・・・・・・・・・・・・3合
たこ・・・・・・・・・・・・・・120グラム
薄口しょうゆ・・・・・・・・大さじ2杯
酒・・・・・・・・・・・・・・大さじ1杯

作り方

1. 米を洗って、30分水につけておく。
2. たこはぶつ切りにする。
3. 炊飯釜に1の米を入れ、薄口しょうゆ・酒を入れる。次に水を3合の目盛りまで入れ、全体をよく混ぜる。
4. 米の上にたこをのせ、炊飯する。
5. 炊き上がったらよく混ぜる。

ひなまつりずし



材料（4人分）

米・・・・・・・・・・・・・・3合
しらす干し・・・・・・・・・・10グラム
酢・・・・・・・・・・・・・・4分の1カップ

作り方

1. しらす干し・酢・砂糖・塩を鍋に入れて弱火にかけ、合わせ酢を作る。炊き上がったご飯に合わせ酢を入れてしゃもじで切るように混ぜ、あら熱をとる。

砂糖・・・・・・・・・・大さじ4杯
塩・・・・・・・・・・小さじ1と2分の1杯
鮭ほぐし身・・・・・・・・60グラム
小松菜・・・・・・・・2分の1束
卵・・・・・・・・・・1個

2. 小松菜はゆでて冷まし、1センチメートル幅に切る。
3. 卵は薄焼きにして細く切る。
4. 酢飯に鮭ほぐし身・小松菜・卵を入れて混ぜ合わせる。

小松菜のかわりにきゅうりを入れてもおいしくできます！

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

「令和元年度第2回伊予市学校給食センター運営委員会」が開催されました。

この運営委員会は、学校給食の適正な運営を図るために、様々な課題を協議し決定する組織です。委員は、各小・中学校長、中山幼稚園長、各学校のPTA代表者、学校事務職員代表者、養護教諭代表者、給食主任代表者、栄養教諭の35名です。

2月27日の19時から始まった会議では、提出された事業報告や来年度の運営等の課題に対して、それぞれの立場から熱心な協議がなされました。

今回の会議では、新型コロナウイルス感染防止対策として、参加者全員マスク着用で行われました。



1. 経過報告
 - 1.給食費会計の収支（中間報告）について
 - 2.体験事業「給食センターを知ろう」について
 - 3.給食センター見学者受入れ状況について
2. 令和2年度学校給食実施日について
3. 令和2年度学校給食用物資納入事業者について
4. 令和2年度のスケジュールについて
5. その他
 - 1.栄養教諭による「給食時間の指導訪問」について
 - 2.給食のアンケート結果について

学校給食センターの運営は、センター職員だけではなく、いろいろな方々に関わっていただきながら、安全安心でおいしい給食を子どもたちに届けるといった目的のもと、実施していくことができます。

今週のつぶやき

児童・生徒の皆さん、本年度の給食はいかがでしたか。

保護者・学校・納入業者の皆様におかれましては、当センターの運営にご理解とご協力をいただき、誠に感謝いたしております。

さて、令和を迎えて初めての年度末、新型コロナウイルスの影響で市内小中学校が臨時休業となったことにより、3月4日から給食調理を行うことができなくなりました。児童・生徒の成長に一役を担っている給食について、提供できないことは残念ではありますが、当センターでも新型コロナウイルスの終息に微力ながら協力をしていきたいと思っています。

また、センター内では長い調理業務の停止ということで、年度末作業の前倒しや入念な機器点検作業など、来年度の給食調理に向けて準備を行っています。

万全な体制で4月を迎えたいと思っていますので、今後ともセンターの運営にご理解とご協力をお願いいたします。（伊予市学校給食センター長）

バックナンバー（過去のレポート）

[令和2年2月17日から2月21日（PDF：925KB）](#)

[令和2年2月10日から2月14日（PDF：726KB）](#)

[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