

学校給食センター「ウィークリーレポート」

5月25日から5月29日までの給食献立

5月25日（月曜日）



- わかめごはん
- 春雨スープ
- 揚げ鶏の甘酢あんかけ
- 牛乳

5月26日（火曜日）



- パンプキンパン
- ミートボールのクリームシチュー
- キャンディチーズ
- 牛乳

5月27日（水曜日）



- ご飯
- 五目煮
- 焼きししゃも
- 牛乳
- みかんジュース

5月28日（木曜日）



- 野菜おこわ
- きじ団子スープ
- さんまの竜田揚げ
- 牛乳

5月29日（金曜日）



- 六穀米ご飯
- 麦みそちりめんいり豆腐
- さばの塩焼き
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

5月25日の「揚げ鶏の甘酢あんかけ」です。



材料（4人分）

鶏肉・・・・・・・・・・ 300グラム
塩A・・・・・・・・・・ 少々
こしょう・・・・・・・・ 少々
片栗粉・・・・・・・・・・ 大さじ3杯
揚げ油・・・・・・・・・・ 適量
にんじん・・・・・・・・ 2分の1本
ピーマン・・・・・・・・ 1個

作り方

1. 鶏肉を一口大に切り、塩A・こしょうで下味をつける。
2. 鶏肉に片栗粉Aをまぶして、180度の油でからりと揚げる。
3. にんじん・ピーマン・玉ねぎは5ミリメートルの千切り、なすはイチヨウ切りにする。千切りきくらは水で戻しておく。

千切りきくらげ・・・3グラム
玉ねぎ・・・1個
なす・・・2分の1本
サラダ油・・・小さじ1杯
砂糖・・・大さじ1と2分の1杯
塩B・・・小さじ4分の1杯
薄口しょうゆ・・・大さじ1杯
酢・・・大さじ1杯
水A・・・150CC
片栗粉B・・・小さじ2杯
水B・・・小さじ2杯

4. 熱したフライパンにサラダ油を入れ、3を炒める。野菜がしんなりしたら、砂糖・塩B・薄口しょうゆ・酢・水Aを入れて混ぜる。
5. 片栗粉Bを水Bで溶き、4に入れて混ぜる。火を止めて2を入れて混ぜる。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



3月4日からコロナウイルス感染防止対策のため、学校が休業になり給食の提供もありませんでした。

5月25日に学校が再開され給食も始まりました。約3か月ぶりに本格的な給食作りです。

調理場内にも活気が戻ってきました。

久しぶりの調理でしたが、長年磨いた腕はなまっていませんでした！

手切りでの作業も機械を使った作業も何の支障もなく、順調に調理が進んでいます。

今週のつぶやき

5月25日から令和2年度の給食がスタート！

学校給食センターでは、3月からの給食提供の中止で、その間調理とは違う作業などを職員一丸となって行ってきました。普段とは違う慣れない作業も行いました。

今まで経験をしたことがない日々を過ごす中で、課題などを学校給食センター全体で話し合う時間も取れ、職員間のコミュニケーション推進や業務改善に繋げることができました。

新型コロナウイルス感染症の不安がある中で、学校現場の給食提供では、児童や生徒、先生において、感染予防の工夫を重ねていただいています。学校給食センターでも衛生面を十分確保して安心安全な給食提供を実施していきます。（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）

[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