

# 学校給食センター「ウィークリーレポート」

## 6月1日から6月5日までの給食献立

6月1日（月曜日）



- ご飯
- 中華野菜スープ
- 酢豚
- 牛乳

6月2日（火曜日）



- コッペパン
- カレービーンズ
- 茎わかめのサラダ
- 牛乳

6月3日（水曜日）



- 赤飯
- 紅白すまし汁
- さわらのねぎマヨ焼き
- キャベツの即席づけ
- お祝いゼリー
- 牛乳
- みかんジュース

6月4日（木曜日）



- コッペパン
- ビーフン炒め
- 春巻き
- 杏仁フルーツ
- 牛乳

6月5日（金曜日）



- 牛すじカレーライス
- すだちドレッシングサラダ
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

6月1日の「酢豚」です。



#### 材料（4人分）

豚肉・・・・・・・・・・・・・・・・200グラム  
おろししょうが・・・・・・・・少々  
濃口しょうゆA・・・・・・・・小さじ1杯  
酒・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2杯  
片栗粉A・・・・・・・・・・・・大さじ2杯  
揚げ油・・・・・・・・・・・・適量

#### 作り方

1. 豚肉を一口大に切り、おろししょうが・濃口しょうゆA・酒で下味をつける。
2. 1に片栗粉Aをまぶし、180度の油でからりと揚げる。
3. にんじんと水煮たけのこは5ミリメートル幅のイチョウ切り、玉ねぎ・しいたけは5ミリメートル幅に切る。
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、うずら卵・砂糖・

にんじん・・・・・・・・・・2分の1杯  
 玉ねぎ・・・・・・・・・・1個  
 しいたけ・・・・・・・・・・2個  
 水煮たけのこ・・・・・・・・2分の1個  
 うずら卵・・・・・・・・・・8個  
 サラダ油・・・・・・・・・・小さじ1杯  
 砂糖・・・・・・・・・・大さじ2杯  
 酢・・・・・・・・・・小さじ2杯  
 濃口しょうゆB・・・・・・・・大さじ1杯  
 ケチャップ・・・・・・・・大さじ1杯  
 塩・・・・・・・・・・小さじ4分の1杯  
 水A・・・・・・・・・・120CC  
  
 片栗粉B・・・・・・・・・・小さじ2杯  
 水B・・・・・・・・・・小さじ2杯

- 酢・濃口しょうゆB・ケチャップ・塩・水Aを入れて混ぜる。
- 片栗粉Bを水Bで溶き、4に入れて混ぜる。
  - とろみがついたら火を止めて2を入れて混ぜる。

### 給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

6月3日、「入学・進級お祝い献立」でした。  
 本来であれば、4月に予定していましたが、やっと子どもたちに食べてもらうことができました。  
 伊予地区の小学生や先生たちが育てたもち米を使って赤飯を作りました。



小豆を固めにゆでます。程よい硬さになったら小豆とゆで汁を取り出します。



炊飯釜にもち米・ゆでた小豆・小豆のゆで汁を入れて炊き上げます。小豆のゆで汁を入れることでご飯にうっすら赤い色がつきます。

お祝い献立なので、紅白すまし汁や4月に予定していたお祝いゼリーもつきました。  
 「今日の給食はすごいね！」と子どもたちも大喜びだったそうです。

新型コロナウイルス感染防止で、食べやすく配膳しやすい献立を心がけているため、旬の果物などの提供ができていません。

早くこの状況が終息して、給食を以前のように季節を感じながら楽しく食べられるようになるといいですね。

## 今週のつぶやき



愛媛県は、日本でも有名なみかんの産地です。

愛媛といえばみかん！

県外の人には、水道の蛇口からみかんジュースが出てくると思っている人もいるそうです。

最近は本当に有料で蛇口からみかんジュースが出てくる観光施設もあるそうですが・・・

伊予市では、蛇口からみかんジュースは出ませんが、9月までの間、週に1回、給食献立にみかんジュースが加わります。

1本125ミリリットルと小さいですが、これから夏にむけて暑くなりますので、冷たいみかんジュースを子どもたちは楽しみにしてくれています。

## バックナンバー（過去のレポート）

[令和2年5月25日から5月29日（PDF：642KB）](#)

[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