

# 学校給食センター「ウィークリーレポート」

## 10月12日から10月16日までの給食献立

10月12日（月曜日）



- ご飯
- 豚肉となすのみそいため
- ベーコンポテト
- 牛乳

10月13日（火曜日）



- コッペパン
- さつまいものクリームシチュー
- くきわかめのサラダ
- りんご
- 牛乳

10月14日（水曜日）



- 鶏炊き込みご飯
- 伊予國みそ汁
- たちうおの天ぷら
- きゅうりのおかかあえ
- 牛乳

10月15日（木曜日）



- 裸麦パン
- きのごスパゲティー
- 白菜とりんごのサラダ
- きなこまめ
- 牛乳

10月16日（金曜日）



- ご飯
- 野菜の含め煮
- 鶏肉のからあげ
- キャベツのゆずあえ
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

10月12日の「ベーコンポテト」です。



#### 材料（4人分）

じゃがいも・・・・・・・・・・中3個  
塩・・・・・・・・・・少々  
ベーコン・・・・・・・・・・40グラム  
サラダ油・・・・・・・・・・少々

#### 作り方

1. ベーコンは1センチメートル幅に切っておく。
2. じゃがいもを1.5センチメートルの角切りにし、水に5分程度さらす。
3. 鍋にひたひたの水と塩を入れて2のじゃがいもをゆでる。沸騰したら弱火で蓋をして、6分から7分ゆでてからお箸などがスツとさされば火を止めて、ザルにとる。

- フライパンを熱しサラダ油を入れ、1のベーコンを炒め、3のじゃがいもを加えて仕上げる。

※最後にマーガリン（バター）を加えたり、パセリや青のりをちらしたりしてもおいしいです！

## 給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



今週はりんごが2回登場しました。

りんごは手間がかかりますが、サラダで使用する場合は特に大変です。

すべてのりんごはまず流水で汚れを落とした後、口に入れても安全な電解次亜水で消毒し、流水で洗います。そして、8等分して芯を取ってからイチヨウ切りにします。

りんごは加熱処理せずに調理するため、加熱前の野菜等を切るスライサーを使用せず、すべて手作業で切ります。

39キログラムのりんご（約130個）を黙々とイチヨウ切りしていました。



きゅうりや白菜は蒸し機で蒸してから、真空冷却機を使って余分な水分を取りながら一気に冷却します。

食材にあった調理方法で安全・安心な給食を提供しています。

## 今週のつぶやき



何をしているところかわかりますか？

これは、「みそ」を溶いているところです。

みそ汁やみそ炒めなど、みそを使う時にはあらかじめ出汁でみそを溶いておきます。

みそをそのまま入れると溶けにくく、沸かしすぎてみその風味を損なってしまうからです。

事前のひと手間が調理を順調に行い、おいしく作る秘訣です！

## バックナンバー（過去のレポート）

[令和2年10月5日から10月9日（PDF：802KB）](#)

[令和2年9月28日から10月2日（PDF：802KB）](#)

[令和2年9月21日から9月25日（PDF：618KB）](#)

[令和2年9月14日から9月18日（PDF：859KB）](#)

[令和2年9月7日から9月11日（PDF：798KB）](#)

[令和2年8月31日から9月4日（PDF：800KB）](#)

[令和2年8月24日から8月28日（PDF：722KB）](#)

[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