

学校給食センター「ウィークリーレポート」

11月30日から12月4日までの給食献立

11月30日（月曜日）



- ご飯
- かき玉汁
- 麻婆大根
- 青菜のナッツ和え
- 牛乳

12月1日（火曜日）



- コッペパン
- ポトフ
- カラフルオムレツ
- 大根サラダ
- 牛乳

12月2日（水曜日）



- ご飯
- にら玉スープ
- 揚げ魚のゆず和え
- 小松菜のおひたし
- 牛乳

12月3日（木曜日）



- わかめご飯
- みそ煮込みうどん
- チンゲンサイとベーコンの卵とじ
- きなこ豆
- 牛乳

12月4日（金曜日）



- キーマカレーライス
- 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

12月1日の「カラフルオムレツ」です。



材料（4人分）

たまご・・・・・・・・・・4個
ロースハム・・・・・・・・4枚
コーン・・・・・・・・・・大さじ4杯
むき枝豆・・・・・・・・大さじ4杯
みりん・・・・・・・・・・小さじ2杯
薄口しょうゆ・・・・・・・・大さじ1杯
オリーブ油・・・・・・・・小さじ1杯

作り方

1. ロースハムは1センチメートル角に切る。
2. ボウルにたまごを割って溶き、みりん・薄口しょうゆを加えてよくかき混ぜる。
3. 2に1とコーン・むき枝豆を加えて混ぜ合わせる。
4. フライパンにオリーブ油を入れて熱し、3を流し入れ半熟状になったら、ふたをして弱火で両面を焼く。
5. 4を食べやすい大きさに切り、盛り付ける。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

新型コロナウイルス感染症の流行により、高級水産物の需要の減退や価格の下落が生じています。地元で水揚げされた天然真鯛等の水産物を学校給食で提供することにより、消費拡大と児童・生徒への魚食普及を推進するため、伊予市内の漁業協同組合と連携し、給食食材として使用することになりました。



第1弾として、12月2日の揚げ魚のゆず和えにしました。

伊予市近郊でとれた天然の鯛を伊予市内にある水産加工業者へ依頼し、加工・保管していただきました。1.5センチメートル角の鯛をから揚げにして、ゆず・酢・薄口しょうゆの合わせ調味料で和えました。



新型コロナウイルス感染防止のため、給食時間のおしゃべりは控えるように指導されていますが、一口頬張った表情が物語ってくれていました。

今後も定期的に伊予市近郊で獲れた魚を提供できるように、漁業協同組合や水産加工業者と連携していきます。

今週のつばやき



隣接する南山崎小学校の東側にある銀杏の葉も段々と色づき始めました。毎年恒例になっている銀杏のライトアップが12月1日から12月11日まで実施されます。ライトアップは17時30分から21時30分まで。1日には、南山崎小学校の児童や先生、地元の方などにより点灯式が行われました。

リコーダーの演奏や曲に合わせてダンスも披露してくれました。

お土産にぎんなんをプレゼントしてもらいました。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和2年11月23日から11月27日（PDF：743KB）](#)

[令和2年11月16日から11月20日（PDF：807KB）](#)

[令和2年11月9日から11月13日 \(PDF : 785KB\)](#)

[令和2年11月2日から11月6日 \(PDF : 738KB\)](#)

[令和2年10月26日から10月30日 \(PDF : 801KB\)](#)

[令和2年10月19日から10月23日 \(PDF : 824KB\)](#)

[令和2年10月12日から10月16日 \(PDF : 771KB\)](#)

[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
イメージソング



給食についての
アンケート結果