

学校給食センター「ウィークリーレポート」

12月14日から12月18日までの給食献立

12月14日（月曜日）



- ご飯
- 伊予国みそ汁
- 豆腐のかわり揚げ
- キャベツとするめの酢の物
- 牛乳

12月15日（火曜日）



- キャロットパン
- バターラーメン
- 豚肉とにんにくの芽の炒め物
- みかん
- 牛乳

12月16日（水曜日）



- チキンピラフ
- 春雨スープ
- いかのさらさ揚げ
- 海草サラダ
- 牛乳

12月17日（木曜日）



- コッペパン
- わかめスープ
- ポークピカタ
- ごまドレッシングサラダ
- レーズンクリーム
- 牛乳

12月18日（金曜日）



- 麦ご飯
- おでん
- いらこの甘辛煮
- 酢みそ和え
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

12月18日の「酢みそ和え」です。



材料（4人分）

白菜・・・・・・・・・・4枚
きゅうり・・・・・・・・1本
にんじん・・・・・・・・4分の1
白みそ・・・・・・・・大さじ1と2分の1杯
酢・・・・・・・・大さじ1杯

作り方

1. 白菜は1センチメートル幅の千切り、きゅうりは輪切り、にんじんは千切りにする。
2. きゅうりは塩もみし、白菜とにんじんは耐熱ボウルに入れて、軽くラップをしてしんなりするまでレンジで加熱し、水気を絞る。
3. 白みそ・酢・砂糖・薄口しょうゆ・白ごまを混ぜ、2を和える。

砂糖・・・・・・・・・・・・・大きじ1杯
薄口しょうゆ・・・・・・・・・・・・・小さじ3分の1杯
白ごま・・・・・・・・・・・・・大きじ1杯

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

学校給食センターへ郡中小学校の児童（6年生）が見学に来てくれました。
総合的な学習の時間を活用し、学校給食への理解を深め、作ってくれる人たちへの感謝の気持ちを育むことを目的に公共機関（JR）を利用し、1日1クラス限定で見学を実施しました。
郡中小学校は5クラスあります。今週（3クラス）と来週（2クラス）に分けて見学に来てくれます。
新型コロナウイルス感染防止対策として、1クラスを3班に分け、「施設見学・体験」「調理員さんに変身」「きれいに手洗いでできているかな」など、体験してもらいました。

施設見学・体験



調理員さんに変身



きれいに手洗いでできているかな



見学通路から調理場内の作業を見学。「調理作業は大変そうだけど楽しそう」「私も調理のお手伝いをしたい」など、高学年らしい感想を聞くことができました。
また、実際に調理員が使用している白衣を試着すると、衛生管理のため工夫された白衣に興味深々でした。
手洗いチェッカーでは、クリームをつけた後手洗いし、どのくらい手がきれいになっているかチェックしていました。

今週のつぶやき



午後の洗浄が始まる前の洗浄室には「はかり」があります。

なぜ、はかりがあると思いますか？

学校から回収された食缶には、残食があることもあります。毎日、どのくらいの残食があったかを記録しているからです。

残食の量で、配缶の量が適切であったか、食べにくい献立ではなかったかなど、献立作成の資料にしています。

毎日、残食ゼロになるような献立を目指して検討を重ねています。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和2年12月7日から12月11日（PDF：925KB）](#)

[令和2年11月30日から12月4日（PDF：789KB）](#)

[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
イメージング



給食についての
アンケート結果