

学校給食センター「ウィークリーレポート」

1月8日から1月15日までの給食献立

1月8日（金曜日）



- きなこ揚げパン
- 冬野菜のクリームシチュー
- すだちドレッシングサラダ
- 牛乳

1月11日（月曜日）

成人の日のため給食はお休み

1月12日（火曜日）



- コッペパン
- 青菜ぞうすい
- えびとかぼちゃのかき揚げ
- 栗きんとん
- 牛乳

1月13日（水曜日）



- ご飯
- 伊予國みそ汁
- ぶりの照り焼き
- キャベツと小松菜のごま和え
- 牛乳

1月14日（木曜日）



- キャロットパン
- 塩ラーメン
- 豚っこキムチ
- ぼんかん
- 牛乳

1月15日（金曜日）



- チャーハン
- わかめスープ
- 豚肉のしょうが焼き
- きゅうりと大根のピリ辛づけ
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

1月12日の「青菜ぞうすい」です。



材料（4人分）

米・・・・・・・・・・1合
鶏ひき肉・・・・・・・・100グラム
大根・・・・・・・・・・2センチメートル輪切り程度
白菜・・・・・・・・・・2枚
小松菜・・・・・・・・・・1株
えのきたけ・・・・・・・・2分の1パック
薄口しょうゆ・・・・大さじ2杯
塩・・・・・・・・・・小さじ2分の1杯
酒・・・・・・・・・・小さじ1杯
だし汁・・・・・・・・・・1リットル

作り方

1. 大根は千切り、白菜と小松菜は1センチメートルの短冊切り、えのきたけはいしづきを除いて3等分に切る。
2. 米は洗って水切りしておく。（無洗米の場合は不要）
3. 鍋に米と鶏ひき肉、1、だし汁を入れて強火にかける。沸騰したら火を弱めて5分、火を止めて蓋をして15分待つ。（保温調理）
4. 沸かして仕上げに薄口しょうゆ・塩・酒を入れて味を整える。

米のかわりに炊けたご飯を入れると簡単にできます。また、卵やのりを入れてもおいしくできます。

今週のつぶやき

**安全安心、
おいしい給食お届けします**



伊予市学校給食センター

あけましておめでとうございます。

昨年は、給食提供における新型コロナウイルス感染症予防対策に関して、ご理解とご協力をいただいた全ての皆さまに、この場をお借りしてお礼申し上げます。本年も引き続き安全安心な給食提供を行ってまいります。

また、施設見学会などの事業についても、新型コロナウイルス感染症の予防を徹底し、実施していく予定としています。

本年が実りある年となりますようご理解とご協力をお願い申し上げます。（学校給食センター長）

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

あっという間の冬休みが終わり、調理場にも活気が戻ってきました。

と、書くつもりでしたが、年末は2日間、年始は4日間しか調理場内の清掃等ができず、例年にも増して忙しい冬休みでした。



長期休み恒例の食器磨きです。

使用している食器は4種類で各3,500枚あるので、全部で14,000枚！

食器以外にもお盆やお箸なども・・・

食器洗浄機では落としきれないくすみや汚れなどを食器用研磨剤や塩素などで取っていきます。

大変、時間のかかる作業ですが、新学期にきれいな食器で食べてもらえるように、調理員たちは頑張ってくれました。



学校給食センターのメンテナンスも欠かせません。

空調機器や消防設備の点検・整備など、業者の方が調理場に入れる期間は長期休みの前半だけなので、一斉をお願いして実施してもらいました。

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