

# 学校給食センター「ウィークリーレポート」

## 1月25日から1月29日までの給食献立

1月25日（月曜日）



- ご飯
- 白玉汁
- 鯛の塩焼き
- キャベツときゅうりのゆかり和え
- 牛乳

1月26日（火曜日）



- 米粉パン
- 裸麦入り野菜スープ
- チキンのガーリックソテー
- かぶじゃこサラダ
- 牛乳

1月27日（水曜日）



- ご飯
- **のっぺい汁**
- はもすり身のちぎり揚げ
- ゆで枝豆
- 牛乳

1月28日（木曜日）



- ゆかりご飯
- 裸麦うどん
- れんこんのきんぴら
- ぼんかん
- 牛乳

1月29日（金曜日）



- ご飯
- 伊予國みそ汁
- 鶏の唐揚げ
- きゅうりのピリ辛づけ
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

1月27日の「のっぺい汁」です。



#### 材料（4人分）

油揚げ・・・・・・・・・・1枚  
木綿豆腐・・・・・・・・・・小1パック  
板こんにゃく・・・・・・・・3分の1枚  
里芋・・・・・・・・・・中1個  
大根・・・・・・・・・・2センチメートル程度  
にんじん・・・・・・・・・・4分の1本

#### 作り方

1. 干しいたけは水でもどしておく。
2. 油揚げは短冊に切り油抜き（熱湯をかけるか、湯にくぐらせる）をしておく。こんにゃくはゆでて短冊に切る。
3. 豆腐は1センチメートル角のサイコロに切り、里芋は食べやすい大きさに切り、大根とにんじんは3ミリメートルのいちょう切り、玉ねぎと

- 玉ねぎ・・・・・・・・・・4分の1個
- 干しいたけ・・・・・・・・2枚
- 葉ねぎ・・・・・・・・・・2本
  
- 塩・・・・・・・・・・小さじ4分の1杯
- 薄口しょうゆ・・・・・・・・大さじ2杯
- 酒・・・・・・・・・・小さじ1杯
- だし汁・・・・・・・・・・4カップ
  
- 片栗粉・・・・・・・・・・小さじ1杯
- 水（片栗粉とき用）・・・大さじ1杯

- しいたけは薄切り、葉ねぎは1センチメートルの小口切りにする。
- 4. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、葉ねぎ以外の材料を加えて柔らかくなるまで煮る。
- 5. 塩・薄口しょうゆ・酒を入れて味を調べてから、水溶き片栗粉を加えとろみをつける。葉ねぎを入れて仕上げる。

## 給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

### 1月24日から30日は「全国学校給食週間」です！

「全国学校給食週間」は、戦後、食べるものがない日本の子どもたちを救うために、アメリカ支援団体から缶詰・小麦粉・ミルクなどが贈られたことを記念してできました。伊予市でも、昭和22年から学校給食が始まり、昭和30年には完全給食（パン・ミルク・おかず）になりました。さらに、昭和54年からは、米飯給食も始まりました。

今週の献立は、伊予市産の食材を多く取り入れ、地産地消を推進しています。



伊予市近海で獲れた鯛を伊予市の水産加工業者で切り身にし、学校給食センターで塩焼きにしました。また、伊予市産の枝豆は旬の時期に収穫して加工業者で冷凍保存していたものです。他にも、はもすり身・じゃがいも・かぼちゃ・れんこんなど、伊予市産の旬の食材を積極的に活用しています。また、米については、年間をとおして100パーセント伊予市産です。

## 今週のつぶやき

この調理器具は「スパテラ」といいます。  
 回転釜で食材を混ぜるときに使います。  
 色の違いがあるのがわかりますか？  
 では、問題です。



なぜ、色が違うスラテラがあると思いますか？

答えは、

炒めものや汁ものの具材など生の食材を混ぜるときに使う用と和えものなどの加熱された後の食材を混ぜるときに使う用に分けているからです。

生の食材を混ぜたスパテラに食中毒の危険がある菌が残っていて、加熱後の食材に菌がつくリスクを防ぐためです。

安全・安心な給食を提供するために、細心の注意を払っています。

## バックナンバー（過去のレポート）

[令和3年1月18日から1月22日（PDF：782KB）](#)

[令和3年1月8日から1月15日（PDF：803KB）](#)

[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