

学校給食センター「ウィークリーレポート」

2月1日から2月5日までの給食献立

2月1日（月曜日）



- ご飯
- けんちん汁
- チキンカツ
- ボイル野菜
- とんかつソース
- 牛乳

2月2日（火曜日）



- コッペパン
- ポトフ
- マカロニサラダ
- 節分豆
- 牛乳

2月3日（水曜日）



- ご飯
- もずくと野菜のすまし汁
- いわしの梅煮
- 白菜とあまなつのサラダ
- 牛乳

2月4日（木曜日）



- コッペパン
- しょうゆラーメン
- 豚肉と長ねぎの炒め物
- ヨーグルト
- 牛乳

2月5日（金曜日）



- わかめしらすご飯
- 白菜とベーコンのスープ
- 鶏肉のから揚げ
- 小松菜のごまあえ
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

2月3日の「もずくと野菜のすまし汁」です。



材料（4人分）

生もずく・・・・・・・・・・40グラム
ベーコン・・・・・・・・・・薄切り2枚
玉ねぎ・・・・・・・・・・2分の1個
にんじん・・・・・・・・・・6分の1本
たけのこ（水煮）・・・・40グラム

作り方

1. ベーコンは1センチメートル幅の短冊切り、にんじん・たけのこは千切り、玉ねぎは薄切り、もやしはざく切り、葉ねぎは小口切りにする。
2. 鍋にだし汁を入れて火にかけて、ベーコン・玉ねぎ・にんじん・たけのこ・もやしを入れる。

もやし・・・・・・・・・・4分の1袋
葉ねぎ・・・・・・・・・・2本
だし汁・・・・・・・・・・2カップと2分の1カップ
薄口しょうゆ・・・・・・・・大さじ2杯
塩・・・・・・・・・・少々

3. 材料に火が通ったら、生もずくを入れ、薄口しょうゆと塩で味を調え、葉ねぎをいれて仕上げます。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

毎年、6月・11月・1月のそれぞれ1週間に学校給食用食材の産地別活用状況調査を行っています。
米・干しいたけ・はもは年間を通じて全て伊予市産です。旬の時期はじゃがいも・里芋・枝豆・たけのこ・れんこん・大根・長ねぎ・かぼちゃ・小松菜・玉ねぎ・なす・キャベツ・きゅうりなども伊予市産を使っています。



2月は、伊予市産のじゃがいも「インカのめざめ」を納品してもらえます。
南米アンデスの高級じゃがいもを日本向けに改良した品種で、鮮やかな黄色い切り口、メークインよりも煮崩れしにくく、サツマイモを思わせるホクホク感が特徴です。
2日のポトフは、いつもに比べてちょっとだけカラフルに仕上がりました。

今週のつぶやき



今年の立春は124年ぶりに2月2日でした。
立春の前日が節分です。2日は「節分豆」、3日は「いわしの梅煮」が献立に登場しました。
昔から節分には豆を「鬼は外、福は内」とまいて、年の数だけ食べる習慣があります。
給食の節分豆には約20個程度の大豆が入っていたので、子どもたちの年の数はクリアできました。私は2袋あっても足りませんでした・・・

バックナンバー（過去のレポート）

[令和3年1月25日から1月29日（PDF：810KB）](#)

[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
イメージング



給食についての
アンケート結果