

学校給食センター「ウィークリーレポート」

3月8日から3月12日までの給食献立

3月8日（月曜日）



- チキンカレーライス
- 大根サラダ
- いらこの甘辛煮
- 牛乳

3月9日（火曜日）



- 麦ご飯
- わかめうどん
- 野菜とするめのかき揚げ
- 切干大根の即席づけ
- 牛乳

3月10日（水曜日）



- ビビンバ
- トックスープ
- キャベツのナッツ和え
- 牛乳

3月11日（木曜日）



- コッペパン
- チンゲンサイスープ
- 若鶏のオレンジソースかけ
- ずんだもち
- 牛乳

3月12日（金曜日）



- ご飯
- **肉じゃが**
- ちくわのゆかり揚げ
- 大根のごま酢和え
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

3月12日の「肉じゃが」です。



材料（4人分）

じゃがいも・・・・・・・・・・4個
牛肉（スライス）・・・・100グラム
玉ねぎ・・・・・・・・・・1個
にんじん・・・・・・・・・・4分の1本
糸こんにゃく・・・・・・・・半袋
さやいんげん・・・・・・・・4本

作り方

1. じゃがいもは一口大、にんじんは乱切り、玉ねぎはくし切りにする。肉はこま切りにする。
2. 糸こんにゃくは洗って茹でてあくを取り、5センチメートル程度に切り、さやいんげんは斜めにスライスする。
3. 鍋にサラダ油を入れ強火にし、肉を入れ色が変わるまで炒めたら1を入れ軽く炒める。

サラダ油・・・・・・・・・・小さじ2分の1杯
砂糖・・・・・・・・・・大さじ1杯
塩・・・・・・・・・・少々
濃口しょうゆ・・・・・・・・大さじ1杯
だし汁・・・・・・・・・・1カップ

- 3にだし汁を入れ沸騰したらあくを取り、砂糖と糸こんにゃくを加え、中火で少し煮る。
- 中火のまま落し蓋をし、煮汁が少なくなるまで約20分程度煮詰める。
- さいいんげんを加えて、煮汁がなくなったら火を止め、落し蓋をしたまま10分間蒸らす。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

愛媛県が3月2日以降を「感染警戒期」に変更したことを受け、学校給食センターでも新型コロナウイルス感染症予防対策を徹底し、施設見学の受け入れを再開しました。



早速、10日・12日に北山崎小学校3年生の児童が授業の一環として、施設見学にきてくれました。

新型コロナウイルス感染予防対策として、1クラスを2班に分け、「施設見学・体験」「給食センタークイズ」など、楽しみながら給食について学んでもらいました。

給食センタークイズではクイズを解きながら、「え～っ！」と驚きの声があがっていました。



いつもは教室で食べている給食も学校給食センターで食べました。

施設見学をしている間も「お腹すいた」「早く食べたい」「今、何時？まだですか？」と給食の時間が待ち遠しくて仕方ない様子。

2クラスとも残さずおいしく食べてくれました。

今週のつぶやき

11日は「ずんだもち」を作りました。すりつぶした枝豆を餡に用いる餅菓子で南東北地域を中心にした郷土料理です。



枝豆をフードスライサーですりつぶし、白餡・砂糖・塩・水と一緒にゆっくり加熱します。出来上がった餡を冷やして、白玉に絡めます。とても手間暇がかかりますが、枝豆の風味と食感がアクセントの餡に仕上がりました。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和3年3月1日から3月5日（PDF：789KB）](#)

[令和3年2月22日から2月26日（PDF：798KB）](#)

[令和3年2月15日から2月19日（PDF：782KB）](#)

[令和3年2月8日から2月12日（PDF：765KB）](#)

[令和3年2月1日から2月5日（PDF：795KB）](#)

[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