

学校給食センター「ウィークリーレポート」

3月15日から3月19日までの給食献立

3月15日（月曜日）



- 赤飯
- 伊予國みそ汁
- 鯛の天ぷら
- 白菜のゆず和え
- 牛乳

3月16日（火曜日）



- パンプキンパン
- ビーフシチュー
- すだちドレッシングサラダ
- アーモンドいりこ
- お祝いゼリー（中学校）
- 牛乳

3月17日（水曜日）



- ご飯
- 白玉汁
- 千草焼き
- キャベツとするめの酢もの
- 牛乳

3月18日（木曜日）



- コッペパン
- 野菜スープ
- 鮭のバターしょうゆ焼き
- 根菜サラダ
- 牛乳

3月19日（金曜日）



- ご飯
- 高野豆腐の中華炒め
- れんこんナムル
- のり佃煮
- 牛乳

今回のおすすめメニューは

3月19日の「高野豆腐の中華炒め」です。



材料（4人分）

高野豆腐・・・・・・・・・・100グラム
薄口しょうゆ・・・・・・・・・・大さじ1杯
砂糖A・・・・・・・・・・小さじ1杯
水・・・・・・・・・・半カップ

作り方

1. 高野豆腐はたっぷりの水に浸して、十分に吸水させ軽く絞る。
2. 大きめの耐熱容器に1の高野豆腐と薄口しょうゆ・砂糖A・水を加えラップをして電子レンジで500ワットで2分程度加熱する。
3. 豚もも肉は1センチメートル程度に切る。水で戻した干しいたけ・玉ねぎは千切り、にんじ

豚もも肉・・・・・・・・・・60グラム
しょうが（チューブ）・・適量
にんにく（チューブ）・・適量
酒A・・・・・・・・・・小さじ1杯

干ししいたけ・・・・・・・・2枚
にんじん・・・・・・・・・・3分の1本
チンゲンサイ・・・・・・・・1株
玉ねぎ・・・・・・・・・・2分の1個
たけのこ（水煮）・・・・100グラム

サラダ油・・・・・・・・・・小さじ1杯
砂糖B・・・・・・・・・・小さじ1杯
塩・・・・・・・・・・少々
赤みそ（すり）・・・・・・・・大さじ2杯
濃口しょうゆ・・・・・・・・大さじ1杯
酒B・・・・・・・・・・小さじ2杯
ごま油・・・・・・・・・・小さじ2分の1杯

水溶き片栗粉・・・・・・・・適量

んとたけのこはいちょう切り、チンゲンサイは2センチメートルのざく切りにする。

- 鍋にサラダ油を熱しにんにく・しょうが・豚もも肉を入れて酒Aをふり、炒める。
- 4に硬い食材から入れてしんなりしてきたら、砂糖B・塩・赤みそ・濃口しょうゆを入れて混ぜ合わせる。
- 一煮立ちしたら2の高野豆腐を入れ、野菜が柔らかくなるまで煮る。
- 仕上げにごま油を入れてから、水溶き片栗粉でとろみをつける。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

食物アレルギーへの対応について

学校給食センターでは、アレルギー対応食専用の調理室が調理場内にあります。

この調理室で、食物アレルギー対応が必要と認められた児童生徒を対象に、アレルギーの原因となる食材の「除去食対応」や、別の食材を代わりに使用する「代替食対応」を行っています。

毎月1回、対象児童生徒の保護者・学校担当者・栄養教諭が参加する「食物アレルギー対応懇談会」で、献立表を基に対応方法の打合せを念入りに行います。

学校給食センターでは、調理方法の打合せをして調理し、アレルギー対応食が確実に対象の児童生徒に届くよう、児童生徒それぞれの学校名・氏名を記した専用の容器に配缶し、専用のランチバックに入れて配送しています。

その際、調理作業、配缶作業、食缶用コンテナへの積込みといった各工程での確認、配送先の学校での確認等、何重にも確認を重ねることで、取り間違い等の事故の発生防止を図っています。

今週のつぶやき

17日は、中学校の卒業式でした。

3年生のみなさん、ご卒業おめでとうございます。

前日の16日が中学3年生最後の給食になりました。

9年間食べてきた「学校給食」。楽しい思い出いっぱいとうれしいです。

卒業しても、学校生活の一コマとして給食のことを思い出してくれるといいのですが・・・



これからも、健康に気をつけてがんばってくださいね！

バックナンバー（過去のレポート）

[令和3年3月8日から3月12日（PDF：820KB）](#)

[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
イメージソング



給食についての
アンケート結果

