

学校給食センター「ウィークリーレポート」

6月14日から6月18日までの給食献立

6月14日（月曜日）



- ご飯
- 伊予國みそ汁
- 豚肉のしょうが焼き
- 三色和え
- 牛乳

6月15日（火曜日）



- 米粉パン
- パンプキンポタージュ
- レモンハーブチキン
- チンゲンサイサラダ
- 牛乳

6月16日（水曜日）



- 六穀米ご飯
- 沢煮椀
- はもすり身のちぎり揚げ
- しそきゅうり
- みかんジュース
- 牛乳

6月17日（木曜日）



- ご飯
- かき玉汁
- 豚肉となすのみそ炒め
- 味付けのり
- 牛乳

6月18日（金曜日）



- ゆかりご飯
- 切り干し大根のうま煮
- 揚げ魚のマリネ
- ゆで枝豆
- 牛乳

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

松山東雲短期大学の学生が学校給食センターで1週間にわたり給食管理実習をしました。栄養士を目指して日々勉学に勤しんでいて、衛生管理や大量調理の実務を体験し、多くのことを吸収していました。



朝礼から実習は始まります。



【調理】食材の分割作業はおてのもの。



だしの計量や



スパテラの扱いも上手になりました。



【洗浄作業】手際よく食缶を洗浄しています。



【検収】納品物の確認作業も体験しました。



調理以外の事務作業についても勉強しました。

【実習の感想がこちら】

- 6月14日から18日までの5日間、伊予市学校給食センターで教育実習生として学校給食における様々な管理・教育について学ばせていただきました。
実習開始前は、体力的にも精神的にも気がかりで自分が足を引っ張らないかととても不安に感じていましたが、調理員の方々をはじめとするセンターの全ての職員の方にとってはその程度で業務の流れが悪くなるということは全くなかったので、実習・説明ともに沢山のことを教えていただきました。
実習後半からは不安を感じることなく学ぶことがことができ、卒業後栄養士として働く際に必要な知識と経験を得ることに気持ちを集中させることができました。
また、栄養管理の状況の把握や給食実務の体得だけではなく、どのような栄養士になりたいのかも活動を通して考え、自分の行く先を決めました。
5日間という短い間でしたが、この実習で授業と学内だけでは得られない様々なものを学ばせていただきました。
- 5日間の実習を終えて、調理員さんの大変さ、衛生管理の大切さ、管理栄養士の仕事内容についてたくさん学ばせていただきました。

特に、大量調理が大変でした。下処理の皮むきや野菜の洗浄では、キログラム単位の量を扱うので大変でした。釜調理もさせていただきました。調理員さんに教えていただきながら、調理しましたが、コツを掴むのが難しく、重労働でとても大変でした。

衛生管理では、作業場を移動するときには、白衣や靴を替えたり、役割分担をして手を汚さないように作業したりしていました。衛生管理を徹底することでトラブルや食中毒などがでないようにして勉強になりました。

管理栄養士の仕事内容では、先生方が直接丁寧に教えてくださり、献立作成や調理員さんへの指示等だけでなく、施設内外のことや、機器等の管理など、様々なことを教えていただき、とても勉強になりました。先生方や従業員のみなさんが丁寧に一つ一つ教えて下さり、とても充実した実習をさせていただきました。

今週のつぶやき

今週は「地産地消週間」です。

学校給食センターで使用する食材については、地元業者から見積書を徴収して入札し、物資選定委員会で決定しています。選定にあたっては、伊予市産・愛媛県産のものを優先し、新鮮でおいしく、安全安心の学校給食提供に努めています。

今月は、米・米粉・裸麦うどん・はもすり身・たこ・びわ・干しいたけ・きくらげ・小松菜・かぼちゃ・なす・キャベツ・きゅうり・玉ねぎ・枝豆・じゃがいもが伊予市産の食材です。



16日の「はもすり身のちぎり揚げ」には、伊予産のはもすり身・玉ねぎ・きくらげが入っています。

伊予市双海町で水揚げされたはもを地元下灘の「浜のお母さん」たちが運営する「夕焼けびちびち市」ですり身にして納品してもらいました。

[夕焼けびちびち市 \(外部サイトへリンク\)](#)

食材を混ぜ合わせたタネを一口大の大きさにちぎり、フライヤーへ投入します。

「浜のお母さん」と調理員たちの心のこもったちぎり揚げが出来上がりました。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和3年6月7日から6月11日 \(PDF : 667KB\)](#)

[令和3年5月31日から6月4日 \(PDF : 681KB\)](#)

[令和3年5月24日から5月28日 \(PDF : 915KB\)](#)

[令和3年5月17日から5月21日 \(PDF : 602KB\)](#)

[令和3年5月10日から5月14日 \(PDF : 640KB\)](#)

[令和3年5月3日から5月7日 \(PDF : 438KB\)](#)

[令和3年4月26日から4月30日 \(PDF : 748KB\)](#)

[令和3年4月19日から4月23日 \(PDF : 642KB\)](#)

[令和3年4月9日から4月16日 \(PDF : 620KB\)](#)

[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