

## 学校給食センター「ウィークリーレポート」

### 9月20日から9月24日までの給食献立

9月20日（月曜日）

敬老の日のため給食はお休み

9月21日（火曜日）



- 黒糖パン
- 五目冷麺
- 茎わかめのきんぴら
- 牛乳

9月22日（水曜日）



- ご飯
- 肉じゃが
- 魚の竜田揚げ
- きゅうりのひしお和え
- みかんジュース
- 牛乳

9月23日（木曜日）

秋分の日のため給食はお休み

9月24日（金曜日）



- ご飯
- 白玉汁
- いわしのから揚げ
- おひたし
- 牛乳

### 給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



いわしが大漁・・・  
いわしが大量に納品されました。

120袋納品されました。1袋が1キログラムなので、総量120キログラム！（大漁・・・大量です！）



冷凍のままのいわしに片栗粉をまぶし、油の海へ投入です。

解凍してしまうと魚の臭みや水気が出てしまいますが、冷凍のままなのでカラッとおいしく揚げあがりました。

返却された食缶にも、残食はほぼ無し！  
小学校低学年の子どもたちも、骨ごと食べていました。

今回、「いわしのから揚げ」に使用しているいわしは伊予市双海町の上灘漁業協同組合から納品されたものです。

上灘漁業協同組合は4月26日の上灘漁港での火災で漁船21隻を焼失し、今年の漁が厳しい状況にあります。復興に協力できればとの思いで、学校給食に上灘漁業協同組合のいわしを使用することにしました。

## 今週のつぶやき



年に数回、回転釜に大量の氷が投入される風景を目撃します。前は「伊予さつま」でしたが、今回は「五目冷麺」です。

朝晩は冷え込んできましたが、まだまだ日中は暑い日が続いています。運動会が10月に延期された学校も多く、運動会練習の後の冷たい五目冷麺はさっぱりとした味わいで、子どもたちにも好評です。

来週も大量の氷が投入されるメニューが控えています。熱中症対策としても、冷たい献立で子どもたちを応援しています。

## バックナンバー（過去のレポート）

[令和3年9月13日から9月17日（PDF：656KB）](#)

[令和3年9月2日から9月10日（PDF：879KB）](#)

[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