

学校給食センター「ウィークリーレポート」

9月27日から10月1日までの給食献立

9月27日（月曜日）



- ご飯
- かき玉汁
- トンカツ
- キャベツのレモン漬け
- 牛乳

9月28日（火曜日）



- パンプキンパン
- 白菜とベーコンのスープ
- チリコンカン
- カットパイ
- 牛乳

9月29日（水曜日）



- たこ飯
- 冷やしトマトうどん
- 豚肉と長ねぎの炒め物
- みかんジュース
- 牛乳

9月30日（木曜日）



- コッペパン
- チンゲンサイスープ
- チキンのガーリックソテー
- マカロニサラダ
- 牛乳

10月1日（金曜日）



- エッグカレーライス
- ごぼうサラダ
- 福神漬け
- 牛乳

今月のおすすめメニュー

9月28日の「チリコンカン」です。



材料（4人分）

豚ミンチ・・・・・・・・・・80グラム
大豆（水煮）・・・・・・・・120グラム
玉ねぎ・・・・・・・・・・1個
にんじん・・・・・・・・・・2分の1本
トマト・・・・・・・・・・6分の1個
にんにく・・・・・・・・・・1片

作り方

1. にんにく・玉ねぎ・にんじんはみじん切り、トマトは角切りにする。
2. 熱したフライパンにサラダ油を入れ、にんにく・豚ミンチ・玉ねぎ・にんじん・トマトを炒める。
3. 野菜に火が通ったら、大豆・トマトケチャップ・とんかつソース・チリパウダー・塩・水を加えて煮込む。

サラダ油・・・・・・・・・・小さじ1杯
トマトケチャップ・・・・・・・・大さじ2杯
とんかつソース・・・・・・・・大さじ1と2分の1杯
チリパウダー・・・・・・・・少々
塩・・・・・・・・・・少々
水・・・・・・・・・・40mL

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



うどんが納品されました。

今週のうどんは「トマトうどん」です。
伊予市中山町佐礼谷で採れたトマトをペースト状にして練り込んでいるので、ほんのり薄いピンク色をしています。

伊予市ならではの「トマトうどん」、1年に1回だけの登場です。



具材にはトマトの角切り、めんつゆにはトマトジュースを加えています。

トマトは機械で角切りすることができません。
なので、調理員たちが1つ1つ手で切ります。

冷やしトマトうどんのレシピは「学校給食おすすめメニューレシピ集、令和2年8月・9月おすすめメニュー」でも紹介していますので、ぜひ、ご家庭でも作ってみてくださいね。

9月29日の献立写真をご覧ください。

ある小学校1年生が、「今日の給食、ごはんもピンクで、うどんもピンク。かわいいね」って言ってくれました。

見た目も大事ですよ！とっとうれしくなりました！

今週のつぶやき

先週に引き続き大量の氷が回転釜に投入されています。

今週も暑い日が続きました。

少しでも子どもたちの食欲が増すように、カットパイナップル・冷やしトマトうどん・エッグカレーなど献立に取り入れています。



まだまだ、日中は暑い日が続きそうです。
献立を通じて、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20日から9月24日（PDF：604KB）](#)

[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