

学校給食センター「ウィークリーレポート」

10月4日から10月8日までの給食献立

10月4日（月曜日）



- とりごぼう丼
- にら玉汁
- キャベツのアーモンド和え
- 牛乳

10月5日（火曜日）



- コッペパン
- ポークビーンズ
- 大根のごま酢和え
- 牛乳

10月6日（水曜日）



- 玄米ご飯
- 肉うどん
- えびとかぼちゃのかき揚げ
- キャベツのおひたし
- みかんジュース
- 牛乳

10月7日（木曜日）



- コッペパン
- ポトフ
- まめまめサラダ
- ブルーベリージャム
- 牛乳

10月8日（金曜日）



- 栗ちらしずし
- すまし汁
- さばの照り焼き
- 野菜と切干の即席漬け
- 牛乳

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

朝夕、めっきり涼しくなり、少しずつ秋を感じるようになりました。本来であれば秋祭りの時期ですが、今年も新型コロナウイルス感染防止対策のため、中止されてしまいました。

それでも給食では秋を感じてもらえるように、栗が入ったちらし寿司を作りました。

きれいにむかれた栗をひと口大に！



ちらし寿司の具作り。これだけでもおいしそう！



炊きたてのご飯に混ぜこんだら



栗ちらし寿司の完成です！



今週のつぶやき



10月5日、「第3回献立委員会」を開催しました。愛媛県の新型コロナウイルス警戒レベルが感染対策期間の間は書面開催でしたが、感染警戒機に移行したことを受け、今年度初めて、運営委員代表者が集まって会議を開くことができました。

今回は、11月・12月の献立内容の協議と給食用物資の選定を行いました。

校長先生・給食主任・PTA代表者等、いろいろな人が関わり、それぞれの立場から様々な意見を出し合って協議し、おいしい給食が作られています。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和3年9月27日から10月1日（PDF：780KB）](#)

[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