

学校給食センター「ウィークリーレポート」

2月7日から2月11日までの給食献立

2月7日（月曜日）



郡中小学校リクエスト献立

- たこ飯
- わかめスープ
- 揚げ鶏のレモン和え
- かみかみサラダ
- 牛乳

2月8日（火曜日）



- 黒糖パン
- タンタン麺
- チンゲンサイとベーコンの卵とじ
- 牛乳

2月9日（水曜日）



- 麦ご飯
- 伊予さつま
- 豚肉のかりん揚げ
- キャベツの甘酢漬け
- 牛乳

2月10日（木曜日）



- コッペパン
- ビーフシチュー
- 白菜とりんごのサラダ
- チョコプリン
- 牛乳

2月11日（金曜日）

建国記念の日のため給食はお休み

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

9日の「伊予さつま」は愛媛県南予地方に伝わる郷土料理で、愛媛県版「冷や汁」です。年に2回、夏は冷たい「伊予さつま」冬は温かい「伊予さつま」が献立に登場します。



まずは、白身魚を乾煎りします。
今回使用した白身魚は、愛媛県南予地方で養殖された鯛です。
納品された鯛のほぐし身をパラパラになるように、スパテラとヘラで手際よくほぐしていきます。
乾煎りされた鯛の香りが調理場に漂います。
近くにいる調理員たちが香りに誘われて集まってきたくらいです。



鯛の身がほぐれたら溶いたみそを加えます。
本来の伊予さつまの作り方は、ほぐした魚に麦みそを加えてすり鉢ですが、給食は大量に短時間で作るためにこのようにしています。
具材はきゅうり・こんにゃく・葉ねぎです。



最終確認の検温です。
これが一苦労。
きゅうりで検温しますが、釜から出すとどうしても冷えてしまいます。
十分加熱されていますが、温度が確認できるまで何度もきゅうりを入れ替えて計っていました。

今週のつぶやき



豚肉のかりん揚げはカリッと揚げた豚肉を甘辛いしょうゆたれで味付けします。

揚げた豚肉のカリッと感を残しつつ、たれに絡めていきます。

子どもたちにも好評で心待ちにしてくれています。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和4年1月31日から2月4日（PDF：633KB）](#)

[令和4年1月24日から1月28日（PDF：577KB）](#)

[令和4年1月17日から1月21日（PDF：722KB）](#)

[令和4年1月10日から1月14日（PDF：456KB）](#)

[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