

学校給食センター「ウィークリーレポート」

2月14日から2月18日までの給食献立

2月14日（月曜日）



南山崎小学校リクエスト献立

- ゆかりご飯
- 伊予國みそ汁
- ぶたっこキムチ
- きゅうりのピリ辛漬け
- 牛乳

2月15日（火曜日）



- コッペパン
- ミネストローネ
- えびのフリッター
- ブロッコリーサラダ
- ミルメーク
- 牛乳

2月16日（水曜日）



- ご飯
- のっぺい汁
- さばのみそ煮
- キャベツのごま和え

2月17日（木曜日）



- 裸麦パン
- ミートスパゲティ
- 昆布サラダ
- せとか

● 牛乳

● 牛乳

2月18日（金曜日）



- ポークカレーライス
- フレンチサラダ
- ナッツいりこ
- 牛乳

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

今週は「あんなこと」「こんなこと」いろいろありました。



まずは、15日の「ミルクメーカー」

コーヒー・いちご・バナナなどいろいろな味がありますが、今回はココア味です。

チューブの先をねじってちぎり、ストローの差込口から入れて混ぜ合わせます。これが意外と難しく、上手に混ぜるポイントは、最初に少し牛乳を飲んでミルクメーカーを入れることだそうです。

毎日出る牛乳を「味変」させます。



16日は「さばのみそ煮」

小・中学生に好きな給食メニューを聞いてみると、必ず上位に入っているのが「さばのみそ煮」です。

学校給食センターでは、スチームコンベクションオーブンを使って焼いています。みその香ばしい香りが漂い、食欲をそそります。

調理員曰く

「いい香りだけど、夜まで体に染みついた匂いが取れないのよね」だそうです。



17日は「せとか」

愛媛県は日本有数の柑橘類の生産地です。

せとかは、トロリとろける触感や濃厚な味わい、みずみずしい香りなど、まさに柑橘の大トロと呼ばれているそうです。

贅沢に2分の1個、給食に出ました。

調理場内の甘酸っぱい香りが事務所まで漂ってきました。

今週のつぶやき



先週のウイークリーレポートに掲載していませんでしたが、10日の献立に「チョコプリン」が登場しました。

ちょっぴり早いバレンタインデーです。

気づいてくれた子どもからは

「まだ、バレンタインデーには早すぎるけど、チョコ1番乗り！」

って、喜んでもらえました。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和4年2月7日から2月11日（PDF：641KB）](#)

[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）](#)

[ウイ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