

学校給食センター「ウィークリーレポート」

2月28日から3月4日までの給食献立

2月28日（月曜日）



中山小学校リクエスト献立

- チャーハン
- 春雨スープ
- レモンハーブチキン
- 海草サラダ
- 牛乳

3月1日（火曜日）



- コッペパン
- 白菜とミートボールのスープ
- かみかみサラダ
- レーズンクリーム
- 牛乳

3月1日（火曜日）



・南山崎小学校・北山崎小学校・郡中小学校
・伊予小学校分

- きなこ揚げパン
- 白菜とミートボールのスープ
- かみかみサラダ
- 牛乳

3月2日（水曜日）



行事食「ひなまつり」

- ひな祭りずし
- 豆腐汁
- 鯖の幽庵焼き
- 即席漬け

- りんまん
- 牛乳

3月3日（木曜日）



- バーガーパン
- ビーフン汁
- 手作りハンバーグ
- ボイル野菜
- ケチャップ
- 牛乳

3月4日（金曜日）



- ご飯
- いもたき
- 酢みそ和え
- 手作りふりかけ
- 牛乳

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

3日は「手作りハンバーグ」が登場しました。
 学校給食センターになってから初めての試みです。
 中学3年生の高校入試や小学校の遠足などで給食数が少ないこともあり、約1000食分のハンバーグを作りました。



ひき肉とつなぎを混ぜ合わせます。
 これがかなりの重労働。腕がパンパンに！



同じ大きさに丸めます。
 取っては丸め取っては丸め・・・



スチームコンベクションオーブンでふっくら焼き上げます。



食べ応えのある、おいしいハンバーグが出来上がりました。

バーガーパンにボイル野菜とハンバーガーを乗せ、ケチャップをかけてハンバーガーの出来上がりです。ハンバーグがとても肉厚で、大きく口を開けてもかぶりつくのに一苦労でした。

今週のつぶやき



「りんまん」ってご存知ですか？

愛媛県松山市に伝わる伝統の節句菓子です。

上新粉を使ったお餅で餡をくるみ、色付けしたもち米がトッピングされています。

かわいらしい見た目で、桃の節句にぴったりだと思いませんか？

バックナンバー（過去のレポート）

[令和4年2月21日から2月25日（PDF：675KB）](#)

[令和4年2月14日から2月18日（PDF：649KB）](#)

[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