

# 学校給食センター「ウィークリーレポート」

## 3月7日から3月11日までの給食献立

3月7日（月曜日）



- ゆかりご飯
- わかめうどん
- 野菜とするめのかき揚げ
- キャベツのしらす和え
- 牛乳

3月8日（火曜日）



- ココアパン
- キャベツとベーコンのスープ
- タンドリーチキン
- かぼちゃサラダ
- 牛乳

3月9日（水曜日）



- ビーフカレーライス
- すだちドレッシングサラダ
- いちご
- 牛乳

3月10日（木曜日）



佐礼谷小学校リクエスト献立

- たこ飯
- 春雨スープ
- えびのチリソース
- 海藻サラダ
- 牛乳

3月11日（金曜日）



東日本大震災復興応援献立

- ご飯
- 麦みそちりめんいり豆腐
- はまちの照り焼き
- ずんだもち
- 牛乳

### 給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

2011年3月11日東日本大震災。

未曾有の被害をもたらした自然災害の記憶を風化させてはいけないと、伊予市の給食では毎年この時期に「ずんだもち」が登場します。

すりつぶした枝豆を餡に用いる餅菓子で、宮城県を中心にした地域の郷土菓子です。



枝豆を湯がき、熱うちにミキサーでなめらかなペースト状にします。



白あんと枝豆ペーストを混ぜ合わせて練り上げていきます。数回に分けて練り上げますが、大変な重労働です。



白玉は茹でたあと冷水で冷まします。



白玉に餡を絡めて出来上がり

## 今週のつぶやき

9日のいちごの食缶です。伊予市には大規模校から小規模校まで様々な学校があり、中にはクラス人数が10人以下の学校もあります。

少人数のクラスでも果物食缶の大きさは同じなので、移動中にいちごが動いて傷だらけになってしまうことが心配です。

そこで、1人分ずつアルミパックに入れてみました。ちょっぴり豪華な感じがしませんか？



## バックナンバー（過去のレポート）

[令和4年2月28日から3月4日（PDF：748KB）](#)

[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）](#)

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  
イメージソング



給食についての  
アンケート結果