

学校給食センター「ウィークリーレポート」

4月11日から4月15日までの給食献立

4月11日（月曜日）



- ごはん
- 沢煮椀
- えびとかぼちゃのかき揚げ
- ごま酢和え
- 牛乳

4月12日（火曜日）



- コッペパン
- 野菜スープ
- 照り焼きチキン
- フルーツ白玉
- 牛乳

4月13日（水曜日）



- エッグカレーライス
- すだちドレッシングサラダ
- 福神漬け
- 牛乳

4月14日（木曜日）



- コッペパン
- スパゲティナポリタン
- 大根サラダ
- きなこ豆
- 牛乳

4月15日（金曜日）



- ごはん
- 伊予國みそ汁
- 豚肉のしょうが焼き
- きゅうりのゆず和え
- 牛乳

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

短い春休みが終わり、令和4年度が始まりました。



朝8時、洗浄室では野菜の下処理が始まります。

この日使用した玉ねぎは約70キログラム。

新玉ねぎが納品されていました。

土のついた外皮を取り除くと肉厚の玉ねぎが顔をだしました。

皮を取り除くだけでも涙腺崩壊です。調理員たちは目を真っ赤にして黙々と玉ねぎと格闘していました。



10時50分、3200食分の伊予國みそ汁が着々と出来上がっています。

1釜で約1000食分を作ります。

赤エプロンの調理員は調理担当。

緑エプロンの調理員は配缶担当。

連携を取りながら、給食時間に間に合うように手際よく調理しています。

13時30分、学校から食器や食缶が入ったコンテナが戻ってきました。



伊予市内13校分のコンテナが数分おきに戻ってきます。
洗浄室が戦場と化す時間です。

空っぽの食缶を見て調理員たちは「全部食べてくれてうれしい」と思っています。

調理員たちは、安心・安全な給食を届けるために、毎日がんばっています！

今週のつぶやき



4月が旬の食材には、たけのこ・新玉ねぎ・レタス・春キャベツ・そら豆などがあります。

11日の沢煮椀で使用した「たけのこ」は、伊予市中山町の竹林で10日の朝に採ったものです。

そこで、10日の作業を見学させていただきました。
皮を取り除くと半分以下になってしまうたけのこ。午前中に湯がき、冷水で冷まして11日の朝、学校給食センターに届けてもらいました。

掘りたて・湯がきたての香り豊かなやわらかくておいしいたけのこでした。

バックナンバー（過去のレポート）

[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