

学校給食センター「ウィークリーレポート」

4月25日から4月29日までの給食献立

4月25日（月曜日）



- 六穀米ご飯
- わかめうどん
- 鱈の天ぷら
- キャベツときゅうりのゆかり和え
- 牛乳

4月26日（火曜日）



- コッペパン
- マカロニのクリーム煮
- しょうゆドレッシングサラダ
- 清見タンゴール
- 牛乳

4月27日（水曜日）



- ご飯
- 五目煮
- 鮭のバターしょうゆ焼き
- キャベツのごま和え
- 牛乳

4月28日（木曜日）



- ご飯
- 白玉汁
- そら豆のかき揚げ
- きゅうりとわかめの酢物
- 牛乳

4月29日（金曜日）

昭和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」

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。

（あれ？どこかでつぶやいたような？気になる方はバックナンバーも見てくださいね。）

27日、給食に使うそら豆のさやむき体験を小学校1・2年生にしてもらったので、その様子を紹介します。

この取組みは、市内の全小学校で実施しています。令和2年度・令和3年度と新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止していましたが、3年ぶりに実施することができました。

伊予市の特産品であるそら豆に親しんでもらうことや体験活動を通して食物への興味関心を高めてもらうことを目的としています。



最初にそら豆が育つ様子を紙芝居で学びます。

その後、実際のそら豆を見たり、触ったりして、観察をします。

初めてそら豆を見る児童も多く、興味深々です。



最初は力加減がわからず、「むけない！」と四苦八苦していました。徐々にコツがつかめたようで、さやの中からそら豆を上手に取り出していました。

さやをむきながら「そら豆が白いふわふわのベッドに寝てる」「中がふかふか」など、かわいい声が聞こえていました。

子どもたちにむいてもらったそら豆を使って、28日は「そら豆のかき揚げ」を作りました。

そら豆・新玉ねぎ・えび・小煮干しの入ったかき揚げは子どもたちの努力と調理員の愛情も加わり、サクサクとした食感でとてもおいしかったです。

今月のおすすめメニューは

4月28日の「そら豆のかき揚げ」です。



材料（4人分）

そら豆・・・・・・・・・・40グラム
小煮干し・・・・・・・・・・12グラム
むきえび・・・・・・・・・・60グラム
玉ねぎ・・・・・・・・・・60グラム

卵・・・・・・・・・・2分の1個
小麦粉・・・・・・・・・・40グラム
塩・・・・・・・・・・少々
水・・・・・・・・・・適量

揚げ油・・・・・・・・・・適量

作り方

1. 玉ねぎは薄切りにする。
2. 玉ねぎ・そら豆・小煮干し・むきえびを合わせる。
3. 卵・小麦粉・塩・水で衣を作り、2を入れて混ぜる。
4. 170度から180度の温度に熱した油に、3を入れ、揚げる。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和4年4月18日から4月22日（PDF：654KB）](#)

[令和4年4月11日から4月15日（PDF：666KB）](#)

[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