

# 学校給食センター「ウィークリーレポート」

## 5月2日から5月6日までの給食献立

5月2日（月曜日）



- ご飯
- 若竹汁
- 鯖のみそ煮
- しそきゅうり
- かしわもち
- 牛乳

5月3日（火曜日）

憲法記念日のため給食はお休み

5月4日（水曜日）

みどりの日のため給食はお休み

5月5日（木曜日）

こどもの日のため給食はお休み

5月6日（金曜日）



- ご飯
- ビーフン汁
- 豆腐のかわり揚げ
- カラフルナムル
- 牛乳

## 5月9日から5月13日までの給食献立

5月9日（月曜日）



- ご飯
- 豚肉となすのみそ炒め
- カクテキ
- 大豆いりこ
- 牛乳

5月10日（火曜日）



- コッペパン
- パンプキンポタージュ
- 鶏肉のピリ辛焼き
- ナタデココフルーツ
- 牛乳

5月11日（水曜日）



- ご飯
- 肉じゃが
- 野菜と切干の即席漬け
- 手作りふりかけ

5月12日（木曜日）



- バターパン
- 塩ラーメン
- ささみとキャベツの炒め物
- 牛乳

- みかんジュース
- 牛乳

5月13日（金曜日）



- そら豆入り野菜おこわ
- にら玉汁
- 鯛のレモンハーブ焼き
- 磯和え
- 牛乳

### 給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

5月が旬の食材には、そら豆・たけのこ・アスパラガス・キャベツ・玉ねぎ・じゃがいも・レタスなどがあります。

先月に引き続き、給食に使うそら豆のさやむき体験を小学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。



今回お邪魔したのは「郡中小学校」です。

初めてのさやむき体験でしたが、だんだんとコツをつかみ、上手にさやの中からそら豆を取り出していました。

さやの中はふわふわのクッションに守られるようにきれいなそら豆が並んでいました。

1つのさやに2粒から4粒のそら豆が入っていました。

大きく実ったそら豆や、ちょっと小ぶりのそら豆など、いろいろな大きさのそら豆が見つかりました。



子どもたちにむいてもらったそら豆を使って、13日は「そら豆入り野菜おこわ」を作りました。

## つぶやき



先日の調理場の一角です。大勢の調理員たちが集まって何やら忙しそうです。

この日は「肉じゃが」。

約300キログラムのじゃがいもを調理員が包丁で一口大に切っていました。

この時は8人の調理員が無心でじゃがいもと格闘中。

自分の作業が終わった調理員が次々に集まり、時間内にすべてのじゃがいもを切り終えることができました。

## バックナンバー（過去のレポート）

[令和4年4月25日から4月29日（PDF：622KB）](#)

[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