

学校給食センター「ウィークリーレポート」

5月16日から5月20日までの給食献立

5月16日（月曜日）



- ご飯
- 伊予國みそ汁
- 豚肉のかりん揚げ
- おかか和え
- 牛乳

5月17日（火曜日）



- ゆかりご飯
- 肉うどん
- 豚っこキムチ
- ヨーグルト
- 牛乳

5月18日（水曜日）



- ご飯
- 豆腐の五目あんかけ
- きゅうりと大根のナムル
- いらこの甘辛煮
- みかんジュース
- 牛乳

5月19日（木曜日）



- コッペパン
- チンゲンサイのスープ
- チリコンカン
- ボイルキャベツ
- 牛乳

5月20日（金曜日）



- そら豆入り鶏炊き込みご飯
- わかめスープ
- 魚の竜田揚げ
- 二色和え
- 牛乳

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

先週に引き続き、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「南山崎小学校」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。

両手でさやを折ってそら豆を取り出す子やすじを取ってからそら豆を取り出す子など、様々な方法でそら豆を取り出していました。

子どもたちにむいてもらったそら豆を使って、20日は「そら豆入り鶏炊き込みご飯」を作りました。

つぶやき



給食のパンの大きさは4種類あります。

左から小学1・2年生用、3・4年生用、5・6年生用、中学生用のパンです。

実際に食べている子どもたちは進学・進級すると実感していますが、案外知られていません。

並べてみると大きさの違いが一目瞭然ですね。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和4年5月2日から5月13日（PDF：800KB）](#)

[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