

# 学校給食センター「ウィークリーレポート」

## 5月30日から6月3日までの給食献立

5月30日（月曜日）



- ご飯
- けんちん汁
- トンカツ
- キャベツのレモン漬け
- 牛乳

5月31日（火曜日）



- コッペパン
- ミネストローネ
- 手作りハンバーグ
- フレンチサラダ
- ケチャップ
- 牛乳

6月1日（水曜日）



- ご飯
- 魚そうめん汁
- かぼちゃのそぼろ煮
- キャベツの即席漬け
- みかんジュース
- 牛乳

6月2日（木曜日）



- コッペパン
- ポークビーンズ
- アスパラのサラダ
- レーズンクリーム
- 牛乳

6月3日（金曜日）



- ご飯
- 春雨スープ
- キムチ炒め
- キャベツとコーンのサラダ
- 牛乳

## 給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

5月31日・6月1日、伊予地区中学校総合体育大会が開催されました。各会場では中学生の熱い戦いが繰り広げられました。大会に参加した生徒のみなさんは全力を出し切れたことと思います。



そこで、5月30日の献立は、「中学生、がんばれ！」の気持ちを込めてトンカツを作りました。

調理員が豚肉に一つ一つ衣をつけ、油の中に投入し、おいしいトンカツに仕上げています。

愛情たっぷり、衣サクサク、ジューシーなトンカツが出来上がりました。



5月31日は伊予地区中学校総合体育大会で、中学校の給食がなかったので、学校給食センターでハンバーグを手作りしました。

ラッキーハンバーグとして、ハート型と有名なネズミ型を数個作ってくれました。

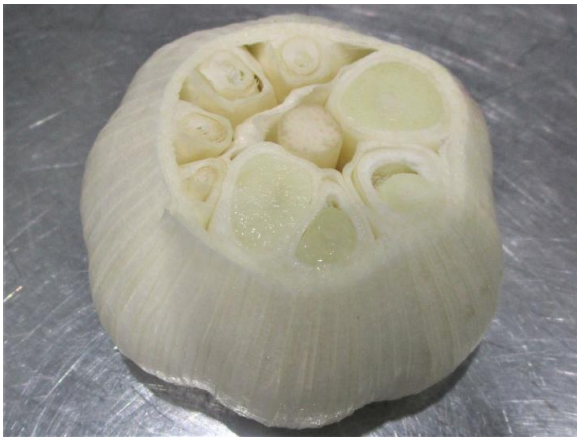
写真はハート型のハンバーグです。

ケチャップでかわいらしくデコレーション。

ちょっとした遊び心ですが、子どもたちは思い思いにデコレーションして楽しく食べていたそうです。

## つぶやき

これ、何だかわかりますか？



実は、「伊予市産のにんにく」です。

きゅうりやなすを生産してくれている農家さんが、にんにくも作っていると聞き、給食用に栽培してもらいました。とても大粒でずっしりとしたにんにくに栄養教諭たちも大満足です。

3日の「キムチ炒め」で伊予市産のにんにくを使用しました。

いつも以上に調理場にはにんにくの香りがただよっていました。（と思うのは、気のせい？）

## バックナンバー（過去のレポート）

[令和4年5月23日から5月27日（PDF：719KB）](#)

[令和4年5月16日から5月20日（PDF：649KB）](#)

[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  
イメージソング



給食についての  
アンケート結果