

学校給食センター「ウィークリーレポート」

6月13日から6月17日までの給食献立

6月13日（月曜日）



- ご飯
- 切干大根のうま煮
- 鯛の塩麴焼き
- しそきゅうり
- 牛乳

6月14日（火曜日）



- ご飯
- すまし汁
- はもすり身のちぎり揚げ
- ゆで枝豆
- 牛乳

6月15日（水曜日）



- 六穀米ご飯
- 伊予国みそ汁
- 豚肉のかりん焼き
- 梅ドレッシングサラダ
- みかんジュース
- 牛乳

6月16日（木曜日）



- 米粉パン
- 野菜スープ
- 鶏肉のトマトソース煮
- びわ
- 牛乳

6月17日（金曜日）



- ご飯
- 裸麦うどん
- ささみの天ぷら
- ほうれん草のおひたし
- 味付けのり
- 牛乳

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

松山東雲短期大学の学生が学校給食センターで1週間にわたり給食管理実習をしました。日々勉強に勤しみ、衛生管理や大量調理の実務を体験し、多くのことを吸収していました。



【調理】大量調理を体験



南山崎小学校の児童と一緒に調理を見学



栄養教諭へ学校授業のプレゼン



いざ、学校での栄養教育

【実習生の感想がこちら】

実習初日は緊張して調理員さんとのコミュニケーションのとり方がわからず不安でしたが、調理員さんたちが「どこの中学校出身?」「部活なにしてたの?」など緊張している私に気軽に話しかけてくださったため、すぐに緊張が解けました。

調理現場実習では、1日に約3100食もの給食を作っているため、見たことのないぐらいの食材の量に驚きました。今まで大量の食材を切ったことがなかったため、手に豆ができましたが、調理員さんは毎日大量の食材を切っていると思うと感銘を受けました。このように野菜を切る作業や釜の中の料理を混ぜる作業などを体験し、大量調理の大変さを実感しました。

調理場内は非接触型の扉、ペダル式の蛇口、エプロン・シューズ・白衣の使い分け、手洗いマニュアルに沿った手洗いの徹底など衛生管理に気をつけていることから、子どもたちに安全な給食を提供するための知識や技術を実習を通して学ぶことができました。

初めて小学生の前で栄養教育をしましたが、子どもたちが楽しく熱心に聞いてくれたので栄養教育の楽しさややりがいを感じることができました。

5日間という短い時間でしたが、一日一日が濃く充実した5日間でした。

つぶやき



伊予市唐川地区の特産品「唐川びわ」です。

大玉で肉厚な果肉が特徴で「ますます、いよし。ブランド」に認定されています。

5個から6個ずつパックに入った状態で納品されました。

びわは傷つきやすい果物なので、パックの底にはふわふわの保護シートが敷いてあります。

優しくパックから取り出し、シンクを変えながら3回ずつ水洗いしました。

農家の方が大切に育ててくれたびわ。

傷をつけず、おいしく食べてもらえるよう丁寧に学校へ届けました。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和4年6月6日から6月10日（PDF：802KB）](#)

[令和4年5月30日から6月3日（PDF：719KB）](#)

[令和4年5月23日から5月27日（PDF：719KB）](#)