

学校給食センター「ウィークリーレポート」

7月4日から7月19日までの給食献立

7月4日（月曜日）



- 麦ご飯
- 豚肉のねぎ塩焼き
- 伊予さつま
- キャベツのアーモンド和え
- 牛乳

7月5日（火曜日）



- パンプキンパン
- ポトフ
- マカロニサラダ
- パイナップル
- 牛乳

7月6日（水曜日）



- ご飯
- 鶏肉のピリ辛焼き
- 中華コーンスープ
- バンサンスー
- みかんジュース

7月7日（木曜日）



- 夏のちらし寿司
- ゴーヤとえびのかき揚げ
- 七夕そうめん
- 七夕ゼリー
- 牛乳

- 牛乳

7月8日（金曜日）



- ドライカレーライス
- あっさりポテトサラダ
- 小煮干し
- 牛乳

7月11日（月曜日）



- ご飯
- 沢煮椀
- 太刀魚の天ぷら
- きゅうりと大根のピリ辛
- 牛乳

7月12日（火曜日）



- コッペパン
- スパゲティーナポリタン
- 海草サラダ
- すいか
- 牛乳

7月13日（水曜日）

7月14日（木曜日）



- ご飯
- 肉じゃが
- キャベツのレモン漬け
- ナッツいりこ
- みかんジュース
- 牛乳



- コッペパン
- レタスのスープ
- 牛肉とニンニクの芽の炒め物
- フルーツ白玉
- 牛乳

7月15日（金曜日）



- ご飯
- 伊予國みそ汁
- すり身のちぎり揚げ
- おかか和え
- 牛乳

7月18日（月曜日）

7月19日（火曜日）

海の日のため給食はお休み



- コッペパン
- キャベツとベーコンのスープ
- チリコンカン
- セレクトデザート
- 牛乳

今月のおすすめメニューは

7月4日の「豚肉のねぎ塩焼き」です。



材料（4人分）

豚肉もも・・・・・・・・・・240グラム
長ねぎ・・・・・・・・・・2分の1本
塩・・・・・・・・・・少々
濃い口しょうゆ・・・・・・・・大さじ1杯

作り方

1. 長ねぎをみじん切りにする。
2. ボウルに豚肉とすべての材料を入れ、混ぜておく。
3. フライパンでこんがり色が付くまで焼く。

酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2分の1杯

砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ2杯

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」



5日の給食にパイナップルが登場しましたが、納品されたときには上に葉っぱ（クラウン）がある正に「パイナップル」の状態が届きます。

とても見た目はいいのですが、このクラウン・・・かさばる、チクチクする、皮をむくのに邪魔！



慣れた手つきで冠芽と果実をにぎり、キュッとひとひねり



約190個のパイナップルの冠芽を2人の調理員で取り除きました。

バックナンバー（過去のレポート）

[令和4年6月27日から7月1日（PDF：863KB）](#)

[令和4年6月20日から6月24日（PDF：538KB）](#)

[令和4年6月13日から6月17日（PDF：724KB）](#)

[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）](#)

[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
イメージング



給食についての
アンケート結果