

学校給食センター「ウィークリーレポート」

4月8日から4月12日までの給食献立

4月8日（月曜日）

始業式
（給食はお休み）

4月9日（火曜日）



コッペパン、スパゲティ
ナポリタン、小松菜サラダ、
ラ・フランスジャム、牛乳

4月10日（水曜日）



中華丼、
きゅうりのピリからづけ、
大学いも、牛乳

4月11日（木曜日）



食パン、ビーフシチュー、
カリフラワーサラダ、
スライスチーズ、牛乳

4月12日（金曜日）



鶏炊き込みご飯、伊予國みそ汁、
さんまの照り焼き、すだち
ドレッシングサラダ、牛乳

月曜日、水曜日、金曜日は、
ご飯の日、
火曜日、木曜日は、
パンの日になります。

今回のおすすめメニューは

4月12日の「鶏炊き込みご飯」です。

材料（4人分）



米	2合
鶏肉	50グラム
こんにゃく	20グラム
にんじん	20グラム
ごぼう	30グラム
しめじ	20グラム
絹さや	5枚
薄口しょうゆ	大さじ1杯
塩	小さじ3分の1杯
酒	小さじ2杯

作り方

1. 米を洗って、30分水につけておく。

2. 鶏肉は小さく切る。こんにやく・にんじんは薄い千切り、ごぼうは笹がき、しめじは小房に分ける。
3. 炊飯釜に水をきった米と薄口しょうゆ・塩・酒を入れ、水を2合の目盛りまで加え、よく混ぜる。ここへ鶏肉・こんにやく・にんじん・ごぼう・しめじを入れ炊飯をする。
4. 炊き上がったご飯に、ゆがいて千切りにした絹さやを入れ混ぜる。

給食調理での「あんなこと」「こんなこと」

「作業前の身支度」

毎日の調理終了後には、白衣・帽子・ヘアバンド・靴等を洗い、各々の殺菌保管庫で保管して、翌日の調理に備えます。



作業に入るときには、髪の毛をヘアバンドでおおい、その上に帽子を深くかぶります。

白衣に着替えた後、ローラーの粘着テープを使って髪の毛やほこりなどがついていないか確認します。



次に、エアシャワー室に入り、ほこりなどを吹き飛ばします。



エアシャワー室を出ると手洗い場があります。ここで泡せっけんをつけて手を洗います。爪ブラシを使用し、爪の間まで丁寧に洗います。2度洗いをして、流水でよくすすぎ、ペーパータオルで水分を拭き取り、アルコール液を指先や指の付け根、手首まで全体にすり込みます。

水・せっけん液・アルコール液などはすべて感知式で出てくるようになっています。

安心・安全な給食を提供するために、調理場に入る前の準備を万全に行っています。

今週のつばやき



新年度始まって最初のウィークリーレポートとなります。

さて、給食を作るまでのことについて、少しお話しさせていただきます。本年度の給食は4月9日から始まりましたが、調理がない間は「何をしているんだろう？」と思われる方もいると思います。

春休み中などの学校が休業日の間は、普段の清掃作業では手のまわらないところの清掃やメンテナンスを行っています。たとえば、調理室の排水の入念な清掃や大型調理機器のメンテナンスなどを行っています。調理をする場面しか想像できなかった私が、恥ずかしさを感じてしまいました。

本年度も学校給食センターの情報提供を行ってまいりますので、ご一読していただきますようお願いいたします。

バックナンバー（過去のレポート）

[ウィークリーレポート集（2018年度）](#)

学校給食センターの情報はこちらから



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



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



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。

お問い合わせ

教育委員会事務局学校給食センター学校給食担当

伊予市大平甲911番地2

電話番号：089-989-5257