

5月7日火曜日の給食

今日の献立は、ゆかりご飯、若竹汁、鯛の香味揚げ、紅白なます、い〜よかん餅です。



新しい元号「令和」になって初めての給食です。

新しい年が良い年になるようにと願いを込めてデザートは「い〜よかん（良い予感）餅」にしました。



愛媛県で採れた伊予柑をピールにして餅生地練りこんだ給食用のデザートで愛媛県学校給食会さんが開発しました。

ほんのり伊予柑の香りがして、さわやかな気分になるデザートです。

5月8日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、かき玉汁、豚キムチ、即席漬けです。



ほのぼの農園さんが作ってくれた「きぬさや」を初めて使いました。



すじなしきぬさやとこのことで、大量調理の給食でも手間なく使えるかなと思って取り入れてみましたが、さやの両端は手作業で切り落とさなければならず、とても大変な作業でした。



1 便目の学校の配缶が始まる時間になっても野菜を洗う下処理室ではたくさんの調理員さんたちが野菜を洗っていました。

「先生、ニヤニヤしてるよ。いじわるして楽しそう。」

いえ、そんなぁ。ニヤニヤ顔が反省している顔なんです。

5 月 9 日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、味噌ラーメン、カミカミチップ、フルーツ杏仁、はちみつマーガリンです。



黙々と作業をしている調理員さんたち。

何をしているかわかりますか？



←カミカミチップに使う小煮干しやアーモンドに異物が入っていないかチェックをしています。

小煮干しやちりめんなどの小魚は、網で獲るのでいろいろな魚のこども、タコやイカ、貝の仲間、エビなどが混ざっている場合があります。

たくさんの小煮干しの中から小さな生き物を見つけるのはとっても大変です。

チェックが終わった小煮干し、アーモンド、するめはオーブンで焼いてから、調味料と和えます。



←なんだか時間を持て余しているような風景です。

「そんなことはないよ。忙しいよ!」という声が聞こえます。





←忙しいはずなのに。「バルタン聖人」登場！

最後に

先月から新しく加わった H 村調理員です。上品なスパテラ使いが印象的。

「夏頃には豪快になるかな？（G 田栄養教諭談）」



5月10日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、親子丼、ちくわの磯辺揚げ、きゅうりもみです。



昨日の検収室の様子です。時間は夕方4時半すぎ。

たくさんの調理員さんが今日使う「きぬさや」の下処理をしてくれました。



今日の揚げ物室の様子です。

たくさんの調理員さんが「ちくわの磯辺揚げ」の配缶をしています。



←こんなにたくさんの調理員さんが一つの献立に関わ

っているのは珍しい光景です。

何事かあったのでしょうか？？スタートダッシュしなかったので時間が押していたそうです。

チームワークで遅れを取り戻しました。

揚げ物室に人手が集中しているので和え物室は二人きりです。

M 好調理員と T 井調理員のベテランコンビで余裕の表情。



←きゅうり一枚も残さず、きれいに配缶しています。

5月13日月曜日の給食

今日の献立は、アップルパン、中華スープ、エビチリソース、レモンサラダです。



エビチリソースは、下味をした後、衣を付けて油で揚げていきます。

お皿にサクッととってステンレス製の棒でパラパラと油に投入します。

パラパラというところが難しそうですが、ベテラン K 井調理員はこれくらい朝飯前のように。





←団子にならず、きれいに揚がっています。



←きちんと揚がっているか温度計で確認です。

チリソースに使うみじん切りにした大量の玉ねぎです。今日は砥部町産の玉ねぎでした。



ちょうどエビチリソースができあがったころ、S々木調理員がやってきました。

検食用の給食を配膳しています。

スープのところでは「検食取りま〜す。」とS々木調理員が言うとM浦調理員がスッと尺にスープをついで

差し出しました。

スープは尺から取り分けるのですね。釜から直接取ると沈んで取りにくく食材もありからですね。

あうんの呼吸の連携プレーでした。



5月14日火曜日の給食

今日の献立は、麦ご飯、ほうれん草の味噌汁、豚肉のしょうが焼き、昆布サラダです。



給食にまた新しい松前町産の食材が仲間入りしました。「ごぼう」です。



←手のひらサイズ。かわいいごぼうでしょ。

地域の生産者の方々が熊本県まで研修に行き、松前町での栽培に挑戦してくれました。



←「ピーラーにかけますよ！」T本調理員。

これがピーラーという機械です。

↓



機械で取り切れなかった部分は手作業で取っていきます。

洗った後、今度はスライサーという機械でさがきにしていきます。



今日は、味噌汁に使いました。やわらかくておいしいごほうでした。

5月15日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、そら豆のうま煮、じゃこサラダ、日向夏です。



今日の松前町産は今が旬の「そら豆」です。今年初めてのうま煮です。





←「召し上がれ♡」と言わんばかりの T 井調理員。

こちらも旬の「日向夏」。一人 1 個ずつではないですよ。切れ目が見えづらいですが 4 分の 1 にカットしてあります。

切り口が乾いてパサパサにならないように配缶しています。



蒸煮冷却機の前で立ちすくむ M 井調理員を発見。凝視していたのは機械の中や入っている食材の温度が分かる温度計です。

しっかり温度が上がっていることを確認しています。



5月16日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、五目うどん、大根サラダ、大豆かりんとうです。



今日は、松前小学校2年生と岡田小学校1年生が明日の豆ごはんを使うグリーンピースのさやむきをしてくれました。

そのため、栄養教諭二人が不在だったため、調理の様子をお伝えできません。すみません。

代わりに、給食を学校に送った後の下処理室の様子です。

小学生がさやむきしてくれたグリーンピースを選別して洗ってくれています。



だんだんと調理員さんの数が増え、こんなにたくさんになりました。



←きれいなグリンピース。おいしい豆ごはんをお楽しみに♪

5月17日金曜日の給食

今日の献立は、豆ご飯、にゅう麺、揚げ出し豆腐、ゆかり和えです。



給食センターで給食試食会を開催しました。

今日の参加者は、給食に農作物を納めてくれている生産者とそのご家族です。



試食会に参加してくれた生産者の方々が作ってくれたほうれん草や葉ねぎを使ったにゅう麺。

ほうれん草も麺も一度茹でてから汁に入れます。



←M 好調理員。「今日はボイルが多いよ。がんばるよ！」

今日の揚げ出し豆腐は、豆腐がしっかりしていて衣がつけやすかったそうです。



パズルをはめるように豆腐を配缶しているI野調理員。

「豆腐がしっかりしていて（崩れないから）よかった。」



G 田栄養教諭の視線を感じた K 井調理員。作業を中断して G 田栄養教諭の立ち方をまねしていたら

「豆腐が落ちてるよ！」とすかさずゲキがとんできました。「バットの中に落ちただけなので大丈夫。」

活気のある？にぎやかな？和気あいあいとした揚げ物室です。



5 月 20 日月曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、エッグカレー、和風サラダ、甘夏です。



甘夏が水槽に浸かっています。蛇口の上にあるテープを拡大すると「オゾン水」と書いてあります。



この蛇口からはオゾン水が出ていて、甘夏の表面を消毒しています。

この後、水洗いをしてから包丁で4分の1にカットしていきます。



←今日の甘夏はかなり大きくて立派でした。

エッグカレーに使ううずら卵です。水煮してあるものを使いますが、そのままカレーに入れると卵の中まで

熱くなりにくいので、

先にボイルしてからカレーに入れます。



こちらでボイルしているのはサラダに使う小松菜です。

「量が多いですよ。溢れるう。」



←今日の小松菜はしっかりしていてボイルしてもシャ

キシャキしていました。

5月21日火曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、豚汁、お好み天、ごま和えです。



今日は、キャベツ、白菜、ほうれん草と葉物野菜がたくさんです。



←このキャベツはごま和えに使います。

上にのせているのは「ごま」です。この後、蒸煮冷却機で加熱、冷却して和えていきます。

こちらはお好み天のたねです。ここにもキャベツを使っています。



←「今日は量が多いなあ。揚げても揚げても終わらない

いい。」

ちょっと時間もおして、最後の学校は給食時間ギリギリになりそうな様子です。

後から様子を聞くと「3便目からは本気を出したので、間に合いました！」とのこと。

またまたスタートダッシュがきかなかったようです。

【おまけ】

今月から午前中の調理作業をしてもらっている K 本調理員です。

頭を押さえている、このポーズのわけは？



給食センターに来た初日にちょっとしたハプニングがあったためです。

どこかに、コツンと(*^_^*)

5月22日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、麻婆豆腐、小煮干し、もやしときゅうりのサラダです。



松前小学校の1年生が明日の給食に使う「そら豆」のさやむきをしてくれました。

そら豆を作っているほのぼの農園の高市さんにそら豆の秘密やさやの向き方を教えてもらいました。



「明日の給食が楽しみ♪」

おいしいそら豆のかき揚げをお楽しみに。

5月23日木曜日の給食

今日の献立は、六穀ご飯、魚そうめん汁、そら豆のかき揚げ、アーモンド和えです。



北伊予小学校の1年生が遠足で給食センターを見学に来てくれました。

給食センターでは毎日何人分の給食を作っているのか、何人の調理員さんが作っているのかをクイズ形式で学びました。



その後、2階から調理をしている様子を見学したり、給食ができるまでのビデオを見たり、調理で使っている尺や大きなしゃもじを使う体験をしたりしました。



5月24日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、白玉汁、魚の味噌焼き、磯和えです。



魚の味噌焼き。今日は松前漁協さんに届けてもらった鯖です。

味噌だれに漬け込んだ鯖をオーブンの天板に並べていきます。

小学校用が少し小さいサイズなので 30 切れずつ、中学校用が 25 切れずつ並べます。





←さらにもう一度、数に間違いがないか確認してからス

チームコンベクションオープンに投入です。

天板を 10 枚ずつこのカートに差し込み、スチームコンベクションオープンに入れます。



焼きあがった鯖をクラス毎に配缶する際も間違いがないように 2 回ずつ数えて確認します。



←鯖が崩れないように丁寧に配缶しています。

5月27日月曜日の給食

今日の献立は、チーズパン、卵とにらのスープ、鶏肉のガーリック焼き、いよかんサラダです。



鶏肉のガーリック焼きを作りながら「これで正解？」と半信半疑の M 浦調理員。

今日はパン粉とおろしにんにく、玉ねぎ、生クリームと鶏肉を混ぜ込んで、オーブンで焼いています。正解です！



焼きあがると



←パン粉がこんがりおいしそうに焼けています。

和え物室で今年度から調理に加わってくれている H 村調理員（白い帽子）を発見しました。

4 月にはスパテラを上品に持つ姿が印象的でした。

1 か月たった今はどうでしょう？少し腕がたくましくなったような。気のせいでしょうか？



5月28日火曜日の給食

今日の献立は、中華五目ご飯、わかめ汁、ナッツごぼう、キムチ和えです。



何の写真でしょう？



今日の給食が出来上がるまでの「味見」の様子です。

すでに食べてしまって空のメニューもありますが。

アレルギー食も含め、わりとたくさん種類があります。



←こちらは、できあがった給食の検食です。

異物が混入していないか、味はよいか、量は適切かなどを子どもたちが食べる前に食べて確かめています。

毎日、検食をしているIノ口さんです。

おいしい給食をたくさん食べられてうれしい！という表情には見えない？



5月29日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、大豆の五目煮、さんまのかば焼き、梅酢和えです。



大豆の五目煮に入れる人参、れんこん、こんにゃくなどは縦に4分の1に切ってスライサーに通します。

このようにしていちょう切りや短冊切りの食べやすい大きさに切ることができます。

〇笠原調理員が一人で黙々と切っているのかとおもったら、少し離れたところで〇政調理員も黙々と切っていました。



←ごぼうはこのまま輪切りにします。

今日は松前町産のごぼうです。

こちらは大豆です。愛媛県産の乾燥大豆を給食センターで炊いて使います。



←「1時間炊いたよ。炊けてるかな？」とH田調理員。

さんまのかば焼きです。「焼き」といっても給食ではフライヤーで揚げてたれにからめます。



K本調理員がさんまに衣をつけ、S谷調理員がフライヤーで揚げています。
新人のK本調理員はカメラ用にポーズを取ってくれるほど落ち着いています。

珍しく揚げ物担当をしている S 谷調理員は少したどたどしい様子。「慣れてないんで。」



←揚げたさんまをクラス毎に配缶しているのは T 井調理員、

I 野調理員。奥の方に K 井調理員。

今日は小学校 1、2 年生が一人 1 切れずつ、3 年生以上が 2 切れずつ、中学校が 3 切れずつと学年によって個数が違います。

数を間違えないように静か（？）に配缶していました。

5月30日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、ワントンスープ、いかの更紗揚げ、アスパラサラダです。



今が旬のアスパラをたっぷり使った「アスパラサラダ」です。

「今日はこのあたりのスーパーにはアスパラがないよね。」「給食センターが買い占めたね。」とT本調理員とK井調理員。

確かに釜の中身はたくさんのアスパラガスです。



←「緑色ばかりでさみしいなあ。」「コーンを入れたらきれいか

な。」と和えながら二人で考えてくれています。

「じゃあ、今回はコーンを追加しますね。パプリカも入れたらきれいかな？」と言うと、
「あ、だめだめ、材料が増えたら調理が大変になる！」と焦った返事が。

子どもたちが見た目も楽しんでおいしく食べてくれるなら、作ってくれますよね♡

5月31日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、豚肉とじゃがいもの南蛮煮、小女子ちりめん、ばんさんすうです。



またまた、何の写真でしょう？



←ボイルした春雨を蒸煮冷却機で冷やすところを撮ろうとし

ャッターを切りました。

きっと、T井調理員なので、笑顔でこちらを振り返ってくれるだろうと狙ったのですが、振り向いてくれませんでした。

「えええ。春雨メインかと思ったからあ。」急いでよけようとしてくれたようです。

じゃあ、ということで再度シャッターを切ったら、いい写真が撮れました！



←左足がピ〜んのK井調理員。ストレッチをしているのでは

ありません。

蒸煮冷却機の扉を閉めているところです。

蒸煮冷却機は庫内を真空状態にして冷却するので、隙間のないようにピッタリ扉を閉めます。

扉を閉めるレバーはかなり重いので体全体を使って閉めているのです。

人が一人もいない下処理室。みんなどこへ行ったのかと思ったら、



じゃがいもを切っていました。



←じゃがいもは一口サイズにしたいので、スライサーという機

械では切らず、すべて手作業で切っています。

ホクホクとしたじゃがいものおいしい南蛮煮ができました♪。