

6月3日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、わかめうどん、鮭のレモン和え、和風サラダです。



6月になりましたね…。

なのに、5月より肌寒いと感じているのは、私だけなのでしょうか…？

今日は、写真を取り損ねてしまいました。

鮭の切り身（角切り）が、思っていたより大きなものが納入され、

そのおかげでとても食べ応えのある一品になりました。

明日と明後日は、中学校が総体のため給食が停止ということで

給食センター手作りの献立です。

明日は必ず調理員さんたちの雄姿をお届けします♪

6月4日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、すまし汁、ピザ風ポテト、せん切りサラダです。



今日は手作り献立第1弾『ピザ風ポテト』。

新メニューです。



『だんご🍡3兄弟』 ??? (古い...))

とっていたら、

M 本調理員「3匹の子豚みたい♪」

3人が口をそろえて「ひどい!!!」

N 澤栄養教諭は優しいですよ。キャンディーズ?だって。それは言い過ぎ!

ピザ風ポテトのたね作りです。



たねを均等に分けます。1バットで20個分作ります。



ピザ用チーズをのせて、185度のスチームコンベクションオーブンで8分焼きます。



ほ～ら(^_^)おいしいピザポテトの出来上がり♪

6月5日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、根菜豚汁、シュウマイ、アーモンド和えです。



昨日に引き続き、手作り献立第2弾。シュウマイです。



今日は3匹の子豚...ではなく、一人で『たね』をこねています。



1枚のトレー（16個分）のお肉を均等に団子にした後、シュウマイの皮をかぶせて

カップに2個ずつ並べていきます。

昨日のピザ風ポテトより、手間がかかる献立です。

初めはみんな余裕で作業していたのが

途中から黙々と、たんとと作業していました。

なぜなら...

時間が間に合わなくなりそうだったからです！！

なんせ、4000 個のシュウマイを作らなくてはならないので、大急ぎです。

T 井調理員「退職後は、シュウマイ屋さんでもやるかな...。」

6月6日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、ミネストローネ、ささみのレモン煮、もやしのサラダです。



今日は、野菜が盛りたくさん。



もやしのサラダも山盛りです。

でも、子どもたちに人気のサラダなので、よく食べていました。



ミネストローネに入るパセリをみじん切り。

だしには、セロリの葉っぱも使います。茎は具材として入れます。

「セロリきら〜い。パセリきら〜い。」

という子もおいしく食べられるミネストローネです。

ささみのレモン煮と言えば...

先日、第1回給食人気コンテストをしました。

私たち（栄養教諭）の予想では、肉のメニューが1位、2位になるかな？

と思っていたのですが...なんと！！結果は下記の通りになりました。

第1回給食メニュー人気コンテスト結果発表

町内の小・中学生 2045人にききました。栄えある第1位は

「ぶたにくのかりんあげ」 ダントツ でした。

 イカのさらさあげ	 さんまのかばやき	 たこのビリからあげ
 ささみのレモンに	 ぶたにくのかりんあげ	 あげだし豆腐

ランキングをわけてみました。

<u>小学生のランキング</u>	
1位	ぶたにくのかりんあげ(539ひょう)
2位	あげだし豆腐(329ひょう)
3位	さんまのかばやき(276ひょう)

<u>中学生のランキング</u>	
1位	ぶたにくのかりんあげ(263ひょう)
2位	たこのピリからあげ(70ひょう)
3位	ささみのレモンに(66ひょう)

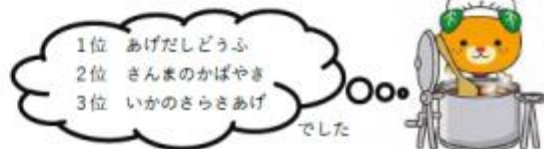
ちなみに...

<u>先生のランキング</u>	
1位	ささみのレモンに
2位	さんまのかばやき
3位	ぶたにくのかりんあげ

<u>きゅうしょくセンターのランキング</u>	
1位	ぶたにくのかりんあげ
2位	ささみのレモンに
3位	さんまかばやき

おまけ...

ちやうどいん
調理員さんにさしました。
つく たいへん
作るのが大変なメニューのランキングは



驚きの結果！！ささみのレモン煮が1位だったのは、先生たちだけでした。

小学校も中学校も1位は断トツ『豚肉のかりん揚げ』でしたが、

まさかの小学校の2位は『揚げだし豆腐』、中学校は『たこのピリ唐揚げ』でした。

なかなかおもしろい結果となりました。

全体1位の豚肉のかりん揚げと2位のさんまのかば焼きは

7月のセレクト給食の選択献立に採用します。

第2回の人気コンテストをお楽しみに♪

6月7日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、豚肉とじゃがいもの南蛮煮、小煮干しの磯香揚げ、酢の物です。



南蛮煮に入っているごぼうをスライサーで切っている H 田調理員。



こんな感じできれいに切れました。

ごぼうの香りがほんのりとしたおいしい南蛮煮ができました💕



こちらは、和え物チーム。

新人のS木調理員が一生懸命です。

小柄なS木調理員。杓の大きさに負けてるかも...！？

6月10日曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、わかめスープ、魚の五目あんかけ、レモン和えです。



今日から、栄養士の実習生が2名来ています。



S井さんとO田さんです♪

現場実習にちょっぴり緊張気味のお二人です。



大量の野菜を洗ったり、洗ったり、洗ったり...

いつまで続くか、気の遠くなるほど大量の野菜を洗ってくれました。

こちらは、ベテランH金調理員。

スープのだしを取っています。



かわいく入れてね、の注文にこのポーズ。ぽちゃん。

セロリの葉っぱの部分です。

根っこの部分は、薄くスライスして具に使います。

セロリが苦手な子も全く気が付かないおいしいスープになります💖

6月11日火曜日の給食

今日の献立は、たこ飯、みそ汁、大豆とひじきのかき揚げ、小松菜サラダです。



今日の実習生O田さんはてんぷら入れ実習。



横からこわ〜い...じゃない優し〜いベテラン T 本調理員がご指導中。

手前の M 井調理員はカメラから外れようと後ろによけたつもりなのですが

しっかり入ってますよ♪

こちらは、和え物室で実習中の S 井さん。



撮って、撮って〜♪



美人3姉妹🍷

美人...?????

実習生はどの人でしょう？と書いてほしいそうです。

みなさん、わかりますよね！？

6月12日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、卵とニラのスープ、豚肉の梅肉焼き、グリーンサラダ、味つけのりです。



今日の美人3姉妹。実習生のS井さんに教えるふりをしながら歓談中のT井調理員とI野調理員。

卵とニラのスープ作成中。



こちらは、秘密の通路と言われている和え物室の冷蔵庫。

実習生O田さんが帰ってくるところを待ち伏せしてパチリ。



こちらは実習生ではなく、新人のS木調理員。

保存食の取り方をT井調理員が身振り手振りでご教授中♪

6月13日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、洋風煮込み、はもの唐揚げ、しゃぶしゃぶたサラダです。



今日は、はもの納品が遅くなり、揚げ物班は大慌て...！



G 田「でも、今日は揚げ和え（揚げてからたれでからめる）じゃないから、らくちんでしょ。」

H 金調理員「うん。」

...

H 金調理員「...って、いやいや、十分忙しいから！」

もっと忙しい献立にされては困ると、大慌て。



こちらは、洋風煮込みに入るトマト。

トマトの皮をひとつひとつ丁寧にはずしてから、角切りにして煮込んでいきます。



本日の肉下処理室。

3人が3方向にそれぞれ向いて仕事してます。

決して仲が悪いわけではありません！

...よね！？

6月14日金曜日の給食

今日の献立は、六穀ごはん、すいとん、牛肉とニンニクの芽炒め、おひたし、冷凍みかんです。



今日は、美人四姉妹！？

右の大物は、N 澤栄養教諭です。



実習生二人を含めたこの四姉妹。

今日は、すいとん作りです。

今回は、団子の中に今はやりのおからパウダーを入れてみました。

すると...いつもよりふんわり柔らかく、団子にしていれるのも

てにつきにいくて作りやすかったようです。

ちなみに...並び方は年齢順ではありませんよ♪

今日で実習最終日。

S井さん、O田さん、お疲れさまでした。

素敵な栄養士になれるように、頑張ってくださいね♪

6月17日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、冷麺、豚キムチ、フルーツ杏仁です。



今日は、2校の学校が給食停止になっているのもあり、

調理場に入ると早々と調理作業が終わっていました。

先週、とても忙しく、野菜を洗っても洗っても終わらない！

の勢いのまま調理をしてしまったようです。

冷麺は、だしも手作り、具材もたくさんあり、麺は別にゆがいてから和えるので

とても忙しい献立のはずなのに....。

ということで、今日は調理中の写真はありません。

あしからず....。

6月18日火曜日の給食

今日の献立は、梅ごはん、ふしめん汁、つくね揚げ、すだち風味漬けです。



ふしめん汁にはいる『すまき』を切っている K 井調理員。



あれ？すまきって手切り！？

普段、食材は、スライサーという機械で切っています。

スライサーで切ると、どうしても端のほうの方が大きく出てしまいがちなのですが

今日は手切りということは、きれいに切れるはず…。

ところが、味見用のふしめん汁のなかに入っていた『すまき』が！！

お徳用サイズになっていました。

K 井調理員「私じゃないですよ！！さっきまで、S 谷調理員が切っていました！」

犯人の S 谷調理員です。



S 谷調理員「えっ？ぼくですか？ すいません...。」

ちくった人はこの人です。



(∇`*∇)エヘヘ。ごめんね。

6月19日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、ドライカレー、中華サラダ、メロンです。



年に一度のメロン。

学校では、楽しみにしてくれている子どもたちがたくさんいて大賑わいだと思いますが、

給食センターも大賑わい（大忙し）です。



1玉を16分の1に切り分けます。

今日の担当はH田調理員とM井調理員とN岡調理員とO笠原調理員とO政調理員の5人です。

たねも、きれいに取り除きます。



こんなにきれいで大きな、しかもとても甘いメロンでした♪

6月20日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、焼きそば、ミモザサラダ、枝豆です。



今日は、枝豆生産者のひとり、浮穴さんの作業場取材に行ってきました。



作業中の浮穴さんご夫妻です。

右端にチラ見えしているのは、N 澤栄養教諭です。



枝豆が枝についたまま、機械に入れていきます。



はずれきれなかった豆や、葉っぱ、ごみなどを取り除いているそうです。



さらに、1粒や2粒しか入っていないものやつぶれたものを分別していきます。



3粒きれいにそろったものだけを、水洗いして乾燥させてから袋詰めするそうです。

おいしそう～なきれいな枝豆の完成です。

今日の給食に納入してもらった枝豆も、新鮮でとても美味しかったです。

最後に...



笑顔の素敵な浮穴家の女性陣でした。

お忙しいところ、ありがとうございました。

6月21日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、酢豚、ナッツいりこ、ゆかり和えです。



揚げ物室に行くと、急に「忙しい、忙しい！」



和え物室も、私が行くなり「忙しい、忙しい！」

どうも、怪しい。

G 田「こんなに余裕があるなら、もっと忙しい献立にしておけばよかったね♪」

調理員一同「いやいや、忙しいって！！」

酢豚は昔から、忙しい献立の一つなんです

先週1週間、かなり忙しい献立を乗り切ってきたためか、

今日ぐらいの献立だと余裕になったのかな？？

しめしめ。（G 田の心の声）

肝心の酢豚は...



酢豚の野菜のみを炒めて



でんぷんでとろみをつけて



揚げ物室で揚げた豚肉を入れます。

おいしい酢豚の出来上がり(^^♪

6月24日月曜日の給食

今日の献立は、バターパン、みそラーメン、ささみフライ、レモンサラダです。



大人気のみそラーメンですが...



ラーメン屋さんのように麺と汁が別々にはできないので配缶するのが難しいのです。

クラスによって、麺ばかり、具ばかり、汁ばかりという差ができないように

細心の注意を払って配缶していきます。

ベテランの T 井調理員であっても至難の業なのです。

6月25日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、マーボー豆腐、ばんさんすう、とうもろこしです。



今日のとうもろこしは、松前町内の生産者の方が栽培してくださったものを

昨日、松前小学校の3年生が皮むきしてくれました。



給食センターに持ち帰り、3回きれいに洗った後



1本のとうもろこしを5分の1に切り分けていきます。

全部で530本！！（今日は、岡田中学校給食がありませんでした。）

とうもろこしは芯の部分が固いので頑丈な...いえ、繊細な調理員さんの手でも...



『まめ』ができてしまいました！！

松前町の子どもたちのために、今日も調理員さんたちはがんばっています！！

6月26日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、シーフードカレー、コールスローサラダ、福神漬けです。



6月に入り、毎日、大忙しの献立が続いていましたが...



今日は、午前中に使った道具を11時半ごろから洗浄できるくらいの余裕ができたようです。

写真も撮り直しの要請が！



こんなに余裕です。

ということは、もっと忙しい献立にしてもいいってことかな？ニヤリ^{ママ}（G 田の心の声）

6月27日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、トマトスープ、お好み天、くるみ和えです。



今日は献立は三重苦。

まずは松前町産のトマトを使ったトマトスープ。



下手を取り除き、十字に切り込みを入れ御湯にさっとなげます。（湯むき）



皮をむいてから、角切りにしていきます。

ここまでは、まだ下処理ですから、ここから、やっとスープ作りが始まるのです。

一方こちらは好み天チーム。



手を振る余裕ありません。

「カメラ視線も無理です！！」

忙しそうなので、和え物チームをのぞきに行くと...



切っても切っても、終わりません！！



茹でて茹でて、終わりません！！

6月28日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、じゃがいもの焼き肉風、じゃこサラダ、ミニトマトです。



じゃがいもの焼き肉風には、フライドポテトが入ります。

といっても、給食では生のじゃがいもを切って素揚げにしています。



このじゃがいもが、なかなか揚がらないので、焼肉班は待機状態です。



待機中の H 田調理員と新人 H 村調理員。

暇なんだね〜と、カメラを向けると...



走って逃げ出した M 好調理員と O 笠原調理員(^^♪

走ると危ないですよ〜。