

# 7月1日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、鶏だんごスープ、もやしときゅうりのサラダ、カミカミチップ、いちごジャムです。



天候が怪しく、もしかしたら臨時休校??と心配しましたが、

無事、いつも通り給食を作ることができて、よかったです。

というのも、今日は栄養教諭が二人とも衛生管理研修会で

久万高原町の給食センターに行っていたからです。

まあ、警報が出たら研修会も中止になっていたとは思いますが...

ということで、昨年度建ったばかりの新しい給食センターで勉強してきました。

伊予支部（松前、砥部、伊予市）と東温支部、上浮穴支部の合同研修会で

11名の栄養教諭が集まって研修してきました。

衛生管理は、普段から徹底しているつもりですが、

他のセンターを見学することによって、松前町でも取り入れられる

新しい情報や備品、消耗品などを収集することができます。

噂によると、今日は、久万高原町の調理員さんは緊張の1日だったのに対し、

松前町では、のびのびと仕事ができたとすうですよ！

## 7月2日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、根菜豚汁、さばのみそマヨネーズ焼き、おひたしです。



今日は、伊予高校生6人が職場体験学習に来ていました。



調理場に入る前の高校生、まだまだ元気いっぱいです。



手洗いをして、エアーシャワーを通過して調理場に入ります。

野菜下処理室です。



高校生「洗っても、洗っても、次々やってきて終わらない〜！」

心の叫びが声になって漏れています。



手づくりのさばのみそマヨネーズ焼きです。

アルミカップにさばを並べ、上に野菜をのせていきます。

高校生「並べても、並べても、終わらない〜！」

今日は、いつもより食数が少ないのですが、それでも2500個くらい作ります。





こちらは、出来上がった魚を食缶に入れていく係の高校生です。

今回唯一の男子。大活躍です。



和え物室では、スパテラ（大きなしゃもじ）を使っておひたしを混ぜる姿が。

なれないとへっぴり腰になるのですが、なんと！！上手！！

調理員さんと変わらない道具の扱いができています。



こちらはお汁の配缶中。余裕のポーズです。

誰が調理員さんでだれが高校生かわかりませんね。

正解は...一番右が高校生です。



堂々とした活躍ぶり。スカウトしようかしら(^^♪

午後からは洗浄作業もしてもらいました。





今日は、とても忙しい献立の日で、高校生がいなかったら間に合わなかったかも...！？

高校生のみなさん、職場体験学習お疲れさまでした。

明日、疲れが出て学校休みませんように。

## 7月3日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、えび玉どんぶり、小松菜のマヨネーズ炒め、すいかです。



今日のメインは『すいか』！？

今日は小学校3校とも6年生が給食停止なので、苦情がでそうです。





今年のスイカは、とても甘くてきれいでした。

毎年、中に『す』が入っていて、甘いところが落ちてしまうのですが、

今回はきれいなまま、各クラスに送ることができました。

一方、こちらは釜班。



えび玉どんぶりのふわふわたまごを作って、温度管理です。





それを見張っている総監督の K 井調理員。

本人曰く「見守ってるんです💯」

だそうです。

## 7月4日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、トマトスパゲティ、ナッツごぼろ、フルーツカクテルです。



今日は、松前町産のトマトを使ったトマトスパゲティです。

生のトマトを湯むきして角切りにしています。

今月、2回目の生トマト使用です。



旬の時期のみ献立に登場します。

調理員さんたちには過酷な献立ですが、

松前町の子どもたちのために安全でおいしい給食づくりをしています。

おいしく食べてくれるといいな🍴

# 7月5日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、ワントンスープ、たこの唐揚げ、アスパラのごま和えです。



昨日に引き続き、旬の食材、今だけの献立です。

今日の食材はアスパラガス。

残念ながら松前町産ではありませんが、国内産の新鮮なアスパラガスです。



大量のアスパラガス。これで約6分の1です。

忙しそうに根元を切っている T 本調理員を撮っていると



向こうのほうにいた N 岡調理員が「私も撮って〜。」

はい。わかりました。



掃除中(^^♪

N 岡調理員「今じゃなくって！忙しくしてる時に撮ってほしいのに〜！！」

だそうです。

こちらは包丁の収納前の確認に来た O 政調理員。



大量に食材を切らなくてはいけないので包丁もたくさん使います。

使って洗った後は、刃が『かけ』ていないか確認してから保管庫で熱風消毒します。

食材だけでなく、道具も安全管理を徹底しています♪

# 7月8日月曜日の給食

今日の献立は、米粉パン、チンゲンサイスープ、鶏肉のガーリック焼き、もやしのナムルです。



調理室に入ると、いきなり掃除を始めた H 田調理員。



「いつものことですから♪落としたらすぐに掃除、掃除♪」

衛生管理を徹底しています！



てんぷら室では、ガーリック焼きを数えている M 好調理員と H 金調理員と H 村調理員。

M 好調理員「今日だけよ！ たまたまよ！」

『暇そうだね〜』という前にくぎを刺されました。

決して、暇な献立ではないのですが、

先週まで激務だったため、普通の献立が暇に思えてきているようです。

しめしめ(^^♪

# 7月9日火曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、いよさつま、ナッツいりこ、なすの揚げびたしです。



今日のいよさつまは冷たいバージョン。

熱いだしに氷を入れて冷たくします。



中心温度計で測りながら、10℃近くまで冷たくしていきます。

いよさつまの担当者はK井調理員。

ホームページ登場頻度が最近高いです。





暇じゃないのよ～。顔はうつさないで～。

最近出すぎているのを本人も感じているようです。

## 7月10日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、白玉汁、かぼちゃのそぼろ煮、はりはり漬けです。



今日から個人懇談の学校が多いので、給食を配送する時間がいつもより早くなっています。

かぼちゃがたくさんあって、切るのが大変でしたが、

時間通り、間に合いました。



作業終了間近の M 本調理員と O 政調理員。

よからぬの密談中。



こちらは、使用後の釜を洗浄中の T 井調理員。

釜の下からお湯が抜けるようになっています。

「暇じゃないですよ！」

最近、カメラをつけると合言葉のように返ってくるセリフです。

# 7月11日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、冷やしそうめん、魚のカレー揚げ、こんにゃくソテーです。



今日は、昨日までとうって変わってみんなが忙しそう。



みんなバタバタと走り回っています。（動画でお届けできないのが残念...。）

特に冷やしそうめんは



麺を茹でて温度を測り...



小分けにして水冷し...



麺を配缶してから...





具入りのたれを配缶していきます。

役割分担して作業しているので、たくさんの方がかわらなければ作れません。

そして、今日は給食センターの試食会でした。



試食会がパンの日は珍しい！

今日は、ちょっと遅れた『七夕』の行事食のそうめん

初めて松前町産のオクラを使わせてもらいました。

とてもきれいな大きなオクラで、きれいな星型に入れることができました。

ありがとうございました。

今回のオクラはほのぼの農園さんと浮穴さんのオクラでした♪

# 7月12日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、夏野菜カレー、フレンチサラダ、福神漬けです。



今日も給食開始時間の早い学校が多いため、

調理も早く進んでいました。

調理場に入ると、作業がほとんど終わっていたので...

今回は『大きな道具』バージョン(^^♪



配缶の杓は、1勺で約10人分注げます。



炒めたりまぜたりする道具『スパテラ』もこんなに大きく...



身長がほぼ同じの人も。モデルはO 笠原調理員です♪



まな板も、こんなに大きいのです。

T 井調理員「私が華奢だから大きく見えるんですよ💎」

はいはい。そうですね。

私が持ったら、小さく見えるらしいですよ！

## 7月16日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、みそ汁、ししゃもの南蛮漬け、かぼちゃサラダです。



今日は、午前中留守にしていたので、午後の作業を紹介します。



基本的には、大きな機械で洗浄しますが、そのあと、手作業できれいに洗えているか確認しています。





食品以外のものは機械ではきれいに洗うことができません。

授業中、手についた絵の具やクレヨンなどは食器についたままになってしまいます。

また、お盆には、よくストローの袋がはさまっていたりします。



おはしも全部バラバラにして、数え直しています。



食缶も残食があった場合は、残食や大きなごみを取り除いてから機械にかけます。



アレルギー食用のポットは、全部手洗いです。

たくさんの大きな機械がありますが、やはり最後は人の手できちんと点検して

毎日安心してきれいな食器や道具が使えるのです。

# 7月17日水曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、なすのそぼろ炒め、手作りふりかけ、酢の物です。



給食では、旬の野菜を使った献立を取り入れるようにしています。

今日は、『なす』と『きゅうり』です。



東の方では、日照不足により野菜の価格が上がってきているようです。

松前町の給食では町内産や近隣の伊予市、砥部町の野菜がほとんどなので

現時点では、まだ大きな影響は出ていません。



手作りふりかけは、ひじきとちりめんと花かつおで作っています。

温度もきちんと測って確認しています。

（写真の後、87℃まで上がりました。）

和え物室は...



チビっ子二人組（K井調理員とS木調理員）が奮闘中でした♪

明日は、セレクト給食。

息つく暇もないくらい忙しくなりそう???