

9月2日月曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、ふしめん汁、鶏肉のピリ辛焼き、コーンサラダです。



長い夏休みが終わり2学期が始まりました。給食も今日から始まります。

初日から一人1個ずつの鶏肉の焼き物です。

クラス分の個数を二度ずつ数えて、間違えのないように配缶しています。



数を数えているので、じゃましないように後ろからこっ

そり撮影。

汁物も初日からつぎ分けにくい麺です。



よっこいしょ。撮影しやすいようにポーズを決めてくれ

ています。

調理場内で1学期にはなかった掲示物を発見！！

野菜を切るスライサーという機械の刃の写真です。

1台の機械で7種類もの刃を使いわけ、薄切りにしたり、さがきにしたり、様々な切り方ができます。

刃を使用する前と後に欠けているところがないかチェックをしています。



9月3日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、すまし汁、鶏ごぼう丼、三色和えです。



鶏ごぼう丼を作っているのは、T本調理員とM井調理員です。

「今日は鶏肉がたくさん！重いいい。」



この一つの容器に 10kg の鶏ミンチが入っています。ず

っしりです。

これは何をしているところでしょうか？



すまし汁の出来上がりの量を計っている様子です。

計量棒という目盛りの付いた棒を釜の底まで入れて、何リットルの汁ができあがったかを計ります。

その量によって各クラスにつぎ分ける量を計算して、配缶しています。

2 学期から新しい調理員さんが仲間入りしました。

H 間調理員です。



今のところ顔出し NG ですが、そのうちににっこり笑顔

を公開してもらえるはず。乞うご期待！

9月4日水曜日の給食

今日の献立は、わかめごはん、白玉汁、たこの天ぷら、青菜のナッツ和えです。



松前漁協に水揚げされた「たこ」を使った天ぷらです。



たこに醤油、酒、しょうがで下味をつけ、衣をつけて揚げます。

たこが大量なので重いのでしょう、H田調理員の腕の筋肉はパンパンです。

油にたこを投入している H 金調理員。こちらはリズム良くたこを落としていくので、腕力ではなくリズム感が必要？



リズムにのっている感じが伝わりますね。

今日は場内がとても穏やかな様子でした。

「今日の献立は暇でももの足りないんじゃない？」との G 田栄養教諭に

「そんなことないですう。顔の汗を見てください！」と O 政調理員。



写真ではアップにしても見えづらいですが、ほんとに汗

だくでした。

9月5日木曜日の給食

今日の献立は、黒糖パン、冷麺、豚キムチ、ミニトマトです。



今日の調理場は戦場のようです。

そんな中、冷麺の麺を茹でている T 本調理員の後ろには T 井調理員と M 井調理員が立ちすくんでいました。

カメラを向けると「サボってませんよ！」



麺が茹であがったらすぐに冷却しなければならないの

で準備して待機しているのだそうです。

今にも台車を動かしそうな M 井調理員と尺を持って待ち構えている T 井調理員。準備万端です。

豚キムチチームもミニトマトチームも慌ただしく忙しそうです（？）

ベテランの調理員さんたちはカメラを向けると忙しい中でもシャッターチャンスを作ってくれています。

一人黙々とミニトマトを数えているのは1年目のK本調理員です。



9月6日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、ドライカレー、コールスローサラダ、梨です。



今日はピーマンの日。というわけではありませんが、ドライカレーにもコールスローサラダにもピーマンが使われるため、

洗っても、洗っても、切っても、切ってもピーマンが終わりません。

今月から入ったH間調理員も「ピーマンの日。。。｣とうんざり顔。ゴメンナサイ。



梨は1個を4分の1にして、芯をとって学校に送ります。



小学校1年生分は、調理員さんが1つずついねいに皮をむき、少しも芯が残らないように取ってくれました。



某M中学校の職員室では「皮をむいてくれないと食べられない～」という先生が。

他の先生から「昔はスプーンで皮をむきよったよ。」と教えてもらい、チャレンジしてみたらとても上手に

むけたようです。

「あ〜あ、皮を残すなんてもったいない。食品ロス。」と言われていました。

9月9日月曜日の給食

今日の献立は、バターパン、押し麦入りスープ、しゃぶしゃぶたサラダ、アーモンドいりこです。



今日は早めに調理場に入ったはずなのに、シャッターチャンスがないなあと調理場内を見渡していると

「ああいうところを撮るんよ。」とG田栄養教諭からご指導いただきました。



調理作業は終わってしまっって何やら作戦会議をしてい

る様子。

「違いますよ。H村さんが初めてスライサーを使ったので。」復習中だそうです。



計量作業は終わってしまったので在庫の確認中？



アレルギー対応食を作り終えてしまったので明日のア

レルギー食材の確認中？

明日の準備万端の調理場です。

9月11日水曜日の給食

今日の献立は、麦ご飯、いよさつま、キャベツのひき肉炒め、ぶどうです。



郷土料理のいよさつま。今日は冷たいバージョンです。



氷が入っているのわかりますか？

一度、釜で沸かしてからバケツに移して水冷し、氷を入れてさらに冷たくします。



中学校は3校とも運動会の総練習なので、ご飯にかけてサラサラッと食べやすいかなとこのメニューにしました。

「でも、子どもは苦手なんよねえ。」とM好調理員。

そして、今日は東洋食品の部長さんも味見をされましたが、一口食べて渋い顔をされたそうです。

関西の方なので初めて食べられたそうです。

子どもたちは給食で食べた味を記憶し、大人になったときに思い出してくれたらいいなあと思います。

炒め物はレタスを使う予定でしたが、台風15号の影響で市場に入らず、代わりにキャベツを使って作りました。



ということでキャベツの写真を撮ろうとカメラを構え

たらO政調理員が担当でした。

最近、ホームページに登場する回数が多いような。。。

「今、担当が変わったばかりなんです。今まで担当してた O 笠原さんに悪いなあ。」と言いつつも、しっかりポーズを作ってくれました。



ぶどうを数えるのは新人の H 間調理員と数字に強い N

岡調理員。

小学校一人 2 個ずつ、中学校一人 3 個ずつ配缶していきます。真剣です！

9 月 12 日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、ミートスパゲティ、じゃこサラダ、梨です。



スパゲティを調理している様子はまるで戦場のようです。

今日はベテランのM好調理員が、新人調理員二人を指導しながら作っているのではなおさら慌ただしいようです。



T本調理員も手伝いながら、M本調理員も食材が落ちた

釜の周りの床を掃除しながら5人体制です。



「ここからが勝負よ！」気合が入ります。

スパゲティは短時間で仕上げないと麺が伸びてしまうからです。

そんな戦場のような緊張感で張り詰めた空気がH田調理員によって一変しました。



サササッと隠されてシャッターチャンス逃してしま

いましたが、

できあがったスパゲティの量を計るために釜の中に指して目盛りを読む「計量棒」を上下さかさまにつきさしたのです。



こちらがその隠された証拠です。持ち手の部分にミート

ソースが。

「気が抜けるう。」とM好調理員。緊張が一瞬ほぐれて、笑いが起きた時間でした。

昨日、キャベツ担当なのにちょっと持ち場をゆずったすきにホームページに載らなかったO笠原調理員です。

今日は梨の担当です。



9月13日金曜日の給食

今日の献立は、栗ご飯、いもたき、鯖の塩麴焼き、酢の物、月見団子です。



今日は中秋の名月ということ、お月見の行事食です。

芋に栗に団子にとボリュームミーな献立になりました。

調理場はどこを見てもいもたきに使う里芋を切っている人ばかり。

小さいのや小芋がくっついてでこぼこしているものがあり、

ピーラーという皮をむく機械だけではきれいに皮がとれないので、

調理員さんたちが手作業できれいにとってくれました。



「手がかゆい〜」「どこもかしこもかゆい〜」という悲鳴が。

今日は里芋と格闘した調理場でした。

9月17日火曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、味噌汁、キムチズバーグ、せん切りサラダです。



中学校が運動会の繰替休日でお休みのため、小学校3校のみの給食で手作りハンバーグです。

いつもは戦場のような肉下処理室ですが、今日は調理員さん5人が和やかにハンバーグを丸めています。

手作りハンバーグにもすっかり慣れた様子。小学校分だけでは少し物足りない？





黙々とハンバーグに向き合っている M 本店長。

何をしているのかとよ〜く見ると、



ハート型に形成していました！

クラスまでハートが割れずに届きますように。

9月18日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、沢煮椀、おからボール、おひたしです。



おからボールは6月に給食センターに給食管理実習にきていた東雲短期大学の学生さんが考えたメニューです。



豆腐、肉、野菜、でんぷん、おからパウダーにマヨネー

ズやレモン汁を練りこんでたねを作って、



一口大の大きさにちぎって揚げていきます。

給食調理は時間との勝負なので、一つずつ丸めることはできませんでしたが、

H 田調理員と S 木調理員の腕により、ちぎっただけでもまあくコロコロしたボールのようなちぎり揚げになりました。



9月19日木曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、麻婆なす、カミカミチップ、もやしときゅうりのサラダです。



松前小学校分の麻婆なすを調理している T 井調理員と H 村調理員です。

水色のかご 3 杯分のなすを釜で炒めます。





あふれんばかりのなす。炒めるとかさが減って一人分に

するとお椀に半分くらいになってしまいます。

苦手な子も多いなすですが、にんにく、しょうが、長ねぎ、トウバンジャンを油で炒めて辛みとうまみを引

き出してから

なすを炒めることでおいしく食べてもらえるように工夫しています。



9月20日金曜日の給食

今日の献立は、麦ご飯、魚そうめん汁、さつまいものかき揚げ、きゅうりもみです。



さつまいものかき揚げの野菜と衣を混ぜているのはI野調理員です。

背が高いのでちょっと台が低く辛そうです。



今日のさつまいもはラグビーボールのような大きさを

ったそうです。

ワールドカップ開幕に合わせたわけではないのですが。



混ぜ合わさったたねを揚げていくのはO政調理員とO

笠原調理員です。

お天気の心配などしながら軽快な手さばきです。

魚そうめん汁に溶き卵を加えて、かき玉にしています。



「じい〜と見てたら、目が回るよ！」

汁をくるくるとかき混ぜているところに溶き卵を少しずつ入ふわふわのかき玉ができました。

月 24 日火曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、ビーフン汁、ピザ風ポテト、レモンあえです。



小学校3校が繰替休業日で中学校のみの給食なので手作りのカップ焼き「ピザ風ポテト」です。

さぞかし忙しいことだろうと肉下処理室に入ると

「ギリギリ間に合ったねえ。」「来ないのかと思ったあ。」と最後の鉄板を作っているO政調理員、M浦調理員、N岡調理員。



まだ10時なのに。。。



最後の鉄板に丁寧にチーズをふりかけ、作業終了！

焼き物室のほうは？



こちらも最後のオーブンに鉄板が入ったところでした。

「忙しい、忙しい。」とT井調理員とH金調理員。

「焼き色がついてないから、もうちょっと焼きます。」手間暇かけておいしく作っているのも忙しいようです。

和え物室は？人がいない、と思ったら、



右から左へ逃げるようにO笠原調理員が走り去りました

た。

何もしていないところを撮影されないように、さすがです。



その後、調理の時は腰をいれて。しっかり働いていると

ころも撮影しておきま～す。

おおとりは、K井調理員とH村調理員。

うずらたまごと格闘中。中まで熱が通っているか温度計を刺して確認したいのですがコロコロ転がってしまいます。

時間はあるので、ゆっくりどうぞ。



9月25日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、みそ汁、キムチーズバーグ、せん切りサラダです。



今日も中学校のみの給食なので、手作りメニューです。

昨日のような失態のないように今日は8時半に肉下処理室に入りました。

部屋ごとに靴を履き替えるので、部屋の前には脱いだ靴が。こんなにたくさん！ということは、





こんなにたくさんの調理員さんたちが肉下処理室で作

業をしていました！

今日はN岡調理員のオンパレードです。

キムチの分量を量り、牛乳の分量を量り（異物が入らないようにザルで濾しています）、卵も割っていました。



一番大変なこねる作業をしているH金調理員。「撮らないでえ。」



今日は松山市の南調理場から研修？手伝い？に二人の調理員さんが来てハンバーグを作ってくれました。



H 金調理員の指導のもと、一番重労働のこねる作業を担当してくれていました。



手がキンキンに冷えて大変だったそうです。

今日の感想は「全校分（今日の約3倍）をこねるのは無理です。」とのこと。

全校分を作ったこともありますね。松前の調理員さんたちはスゴイです。

出来上がりの焼き物室では M 井調理員と O 政調理員が二人で配缶をがんばってます。



みそ汁は M 好調理員と S々木調理員が二人で。じゃがいもはスライサーという機械を使わず手作業で切ってくれました。

写真の奥の方に見える葉ねぎも手切り？



明日からは通常の食数に戻ります。

9月26日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、皿うどん、ささみのレモン煮、フルーツ白玉です。



事務所に K 井調理員が「早く来て来て、皿うどんがあふれる！」と飛び込んできました。



たしかに。。。

こんなにたくさんのきくらげも入っていますが、



野菜がほとんどなので、だし汁を入れて蓋をして炊くとしぼんではくるのですが、

ささみも1切れのサイズがいつもより大きくて小バットに入り切るかな？と心配していましたが、

それよりも皿うどんのほうが食缶に入り切るかな？と心配。



フルーツ白玉もりngoやシロップがあるので大バットに入り切るかな？と心配でしたが、

こちらは十分余裕がありました。



最終的には皿うどんも少し多めですが無事に学校へ届けられました。

9月27日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、さつま汁、さんまのかば焼き、すだち風味漬けです。



しばらく給食に登場していなかった「さつま汁」。郷土料理のいよさつまではなく、さつまいもを使った味噌汁です。

鶏肉としょうが、ねぎを炒めたところにだし汁を加え、さつまいもや人参などを炊いて味噌味に仕上げます。



M 好調理員が鶏肉やねぎが焦げないように上手に炒め

てくれています。

秋の味覚さんま。今日はさんまのかば焼きですが、給食ではでんぷんを付けて油で揚げてから醤油味のたれをかけます。

もちろんすべて手作りで。

ポーズをとってくれているのは K 本調理員。I 野調理員と楽しそうに衣を付けています。

「早く衣を付けすぎるとベトベトになるから、タイミングが難しい。」



昨日に続く、揚げる担当は H 村調理員。昨日は写真を撮らせてもらったのにホームページに載せられませんでした。

ゴメンナサイ。



揚がったさんまは小学校低学年 1 切れ、3 年生以上は 2 切れ、中学生は 3 切れずつ配缶していきます。

数を間違えないように二度ずつ数えます。



数える担当はベテランの O 政調理員、T 井調理員、H 田

調理員。

H 田調理員は「数えやすいように（食缶に）きれいに並べるね。」



「きれいに並べたいのはやまやまなんですけどね。」たれをかける仕上げをしながら2回目を数えているO
政調理員。

時間との勝負です。



9月30日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、ビーフシチュー、海藻サラダ、ミニトマトです。



今日のミニトマトは松前町産でロッソナポリタンという品種です。

給食センター近くの畑で渡部さんが作ってくれました。



実がしっかりしていて少し酸味もある甘いミニトマト

です。



「かわいいミニトマトと一緒にかわいい二人です。」

二人組でスライサーの作業をしているのは珍しい光景です。



「じゃがいもが間に合いませ〜ん。多いいい。」



スライサーに通す前の下切りは4人でしていました。

下から撮影すると壮観ですね。