

10月1日火曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、すいとん、豚肉の生姜焼き、ゆかり和えです。



中学校が新人戦で給食がありませんでした。

小学生のために心をこめてすいとんを手作りしています。



小麦粉と一緒におからパウダーを練りこむとちぎりやす

いし、食べた時の食感も滑らかになります。

すいとんの具の里芋を手作業で切っています。

松前町産のきれいな里芋です。



昨日はじゃがいもを切っていた T 井調理員。

「下からの撮影だと（昨日は下から撮影してホームページに載せました）5歳老けて見えると言われました。」ということで今日は上から撮影してみました。

誰が誰だか分かりません。。。

豚肉の生姜焼きに使うもやしです。

炒めると水気が出てしまうので、一度取り出して水気を切ってから豚肉と炒めます。



撮影しやすいようにポーズしてくれた T 本調理員。

お掃除のポージングをしてくれているのは H 田調理員。



「よくこの光景、見るよね～」

よく気が付くまめできれい好き？または、よく食材を落としてしまうあわてんぼう？

給食センターでは床に水や食材を落とすと靴で踏んで他のところまで雑菌を運んでしまう危険があるので、

落とさないように気を付け、落としてしまったときにはすぐに履きとっています。

10 月 2 日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、五目きんぴら、華風和え、小女子ちりめんです。



五目きんぴらには細切りにしてカリカリに素揚げしたじゃがいもを入れます。

カリカリに揚げるには時間がかかるので、いつもは揚げ物室がフル稼働なのに、

今日はガランとしています。

中学校の新人戦と小学校6年生が陸上大会で給食がないので、食数がとても少ないのです。



「じゃがいもたくさんあるかと思ったら少なかった。」

と M 本調理員は残念そうです。

I 野調理員が炒めている豚肉もちよびっと、M 浦調理員と H 田調理員が炒めている釜の中身もちよびっと、

6 年生分がないとさびしいです。

次は全校が給食あるときにしますね。



小女子ちりめんはお玉 1 杯で 10 人分です。よ〜ほぐしてから配缶します。



昨日、コンテナの足元が壊れているのを見つけたと学校から連絡がありました。

衝撃防止用のゴムが外れていました。



今日は、きれいに補修がしてありました。

学校で子どもたちが足などを引っかけてけがをしないようにと、調理員さんたちがすぐに直してくれました。



10月3日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、イタリアンスパゲティ、フレンチサラダ、ナッツいりこです。



時間との勝負のスパゲティ。前回の様子から麺のゆで時間を 1 分から 50 秒に短縮しました。





50 秒はあっという間で、麺を引き上げている様子を撮影

しようと思っていたのに、

ちょっと目を離したすきに終わってしまっていました。早業です。

「じみい〜な作業よ。」と一人でもくもくと作業をしている M 浦調理員。

ナッツいりこのアーモンドと小煮干しを異物が混じってないか確認しながら鉄板に並べています。



素焼きしたアーモンドと小煮干しはたれと絡めて仕上げます。



M 好調理員。帽子、水色でしたっけ？似合ってますね。

10月4日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、けんちん汁、ししゃもの南蛮漬け、ごまあえです。



10月27日（日曜日）に開催されるまさき文化祭に学校給食展を出店します。

学校給食に使われている地場産物やその生産者を紹介し、地場産物を使った給食メニューの試食コーナーもあります。

今日は、その展示用に生産者の方の取材に伺いました。

ほのぼの農園の高市さんです。レタスの作付けを始めたところだそうです。



隣の畑はレタスを植える準備中。雑草を燃やして土づくりをしていました。



高市さんにお話を伺っている間、ずっとモクモクの煙

の風下にいたので、

晴天の日光を浴びたこともあり、燻製になりそうでした。

次に伺ったのは上田さんの畑です。この葉物野菜は何だと思いませんか？



白菜だそうです。外葉が 13～15 枚ほどできると中心が巻いてきて、私たちが見慣れている白菜の形になってくるそうです。

「別の畑に少し巻いてきた白菜があるから行ってみたら？」と勧めていただいたので行ってみました。



少し立ち上がってきていました。

成長の様子（野菜の）は、文化祭で展示しますのでぜひ、見に来てください。

10月7日月曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、鶏団子スープ、マカロニサラダ、ミニトマトです。



見慣れない後ろ姿が。



正面に回ってみると



今日は松山市の調理場から調理員さん2人が研修に来て

います。

「よ～し！」「はい！」と勇ましい掛け声ですっかり松前センターに溶け込んでいます。

真ん中は松前のT井調理員です。なんだか小っちゃく見えますね。

和え物室ではバタバタと慌てた様子。普段は2人で配缶作業をするのに今日は5人もがかりです。



栄養教諭2人が和え物室に入ったとたん、一人消え、二人消え。いそいそと隣の部屋へ逃げていきます。

蒸煮冷却機の利きが悪く、調理に時間がかかって給食車の出発時間が迫っていたそうです。



今日は他の部屋も慌ただしかったようで、野菜くずがあちらこちらに落ちていました。

いつもはH田調理員がすぐに掃除してくれるのに姿が見当たりません。

今日はG田栄養教諭がほうきを持って回っています。



M 本調理員も N 澤もかわろうとしません。

「G 田先生が（ほうきを）離さないんですよ。」と M 本調理員。



O 笠原調理員がかけつけ「かわりま〜す♪」

10 月 8 日火曜日の給食

今日の献立は、麦ご飯、松前丼、はりはり漬け、大学芋です。



今日から3日間、北伊予中学校の生徒が給食センターで職場体験をしています。

今年は、男子生徒一人です。

調理場に入るとすぐに、それぞれの調理員さんのところへご挨拶にきてくれたそうです。



まずは、下処理室という部屋で野菜の洗浄作業をしてもらいました。

虫がついてないか、枯れている葉はないかなどをチェックしながら、丁寧に洗っていきます。

次に、上処理室という部屋に移動します。服に付いているほこりや髪の毛などをエアシャワーで落としてから入ります。



M本調理員といっしょにエアシャワーを浴びています。

M本調理員、S木調理員の指導のもと、松前丼の具を炒めました。

「肉が飛び散らないようにね。」と厳しい指導がはいります。



スパテラという大きなしゃもじのような道具で豚肉をかき混ぜていますがなかなか難しそうです。

この後、午後は学校から返ってきた食器や食缶の洗浄作業を体験しました。

今年新しく買ってもらったミニバットです。



今日のはりはり漬けを配缶しました。



はりはり漬けには花切大根を使います。いちよう切りになった切干し大根です。



今日のはりはり漬けはパリパリとした食感で一味もき

いてとってもおいしくできました。

10月9日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、豚汁、魚のかば焼き、きゅうりとわかめの酢の物です。



今日のメニューは、松前小学校で栄養教諭の実習をしている阪井さんが考えた献立です。

給食センターでは、北伊予中学校の生徒さんが職場体験二日目です。

昨日は「疲れましたぁ。」と帰っていましたが、今日も元気に来てくれました。

今日はいわしに衣を付けたり、衣がついたいわしをフライヤーで揚げたりする作業です。



揚げたいわしは、人数分を数えて食缶に配缶していきます。

集中して無言で数を数えているので、とっても静かな揚げ物室です。



「写真撮られても、ホームページに選ばれないかもしれ

ないし。」とN岡調理員。

「選ばれないように嫌な顔しとこう。」とH金調理員。



今日は二人とも採用です！

そして、今日のお掃除ショットは M 好調理員です。

栄養教諭二人が調理場に入るとすぐに「今から（掃除）しようと思ってました。」だそうです。



10 月 10 日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、さつまいもシチュー、コールスローサラダ、大豆かりんとう、ブルーベリージャムです。



職場体験最終日です。

今日は、スライサーで野菜を切ったり、フードプロセッサーでパセリをみじん切りにしたり。

大活躍だったそうです。

その時間は畑に取材に行っており、職場体験の写真を撮ることができませんでした。残念。ごめんなさい。

その後も、和え物の配缶、



配缶後の和え物をコンテナ室へ運び（秘密のトンネルのようなところを通ります。）、コンテナに入れ、



食缶を運んだ後の台車を消毒するなど、大活躍です。



T井調理員から「そんなにたくさん写真を撮ってもらっ

ていいねえ。」と言われました。

T井調理員もちゃんと写ってますよ♡

午後は、給食車に乗って、北伊予中学校へコンテナを取りに行きます。

3日間、ずっと立ち仕事で、重いものを持ったり、熱い釜やフライヤーの前で作業をしたり、がんばりました。

本当にお疲れさまでした。

10月11日金曜日の給食

今日の献立は、すし飯、手巻きの具、赤だし、みかんです。



お祭りが近いので行事食で手巻き寿司にしました。

このあたりでは、みかんもお祭りの頃から食べ始めるのだそうです。

極早生の酸味と甘みのバランスの良いみかんです。



手巻きの具は一人5種類ずつです。そのうち4種類は個数を数えながら各クラス分を配缶していくので、

今日の調理場はシーンと静まり返っていました。



みんな無言で数を数えています。カメラにも見向きもしません。



数を

数えなくていいシーチキン担当の T 井調理員も「今日は付き合えませんよ。」と真剣です。



きゅうりを 12 等分している M 井調理員も大きさや数を

考えながらの作業なので無言です。

昨日まで職場体験に来ていた北伊予中学校の生徒さんに

「調理員さんから学んだことは、仕事にははじめが必要だということです。

調理員さんたちは On と Off の切り替えができていてすごいなと思いました。」

と言われたとおり、みんなスイッチ On で集中していました。

10 月 16 日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、わかめ汁、麻婆大根、もみサラダです。



麻婆大根は、一昨年、伊予高校生が松前町で採れる大根を使った給食メニューとして考えてくれました。

毎年、学校給食に登場し、定番の人気メニューとなっています。



大根をスライサーにとおす前に長細い拍子型に切って

います。



先の方は細いので残して、太い部分だけを縦に切ったら

「たこの足みたい。」とH田調理員。

これをスライサーにとおすと角切りになります。



角切りにした大根は醤油で下茹でをします。こうすることで味がしみたおいしい大根になります。





豚肉を炒めたところに、下茹でした大根を入れて味を付けてい

きます。

できあがりを配缶している T 本調理員。「今日は多いですよ。」

ついでもついでも釜からなくなります。



おいしく作ってくれたから子どもたちも残さず食べて

くれるはず。

10月17日木曜日の給食

今日の献立は、里芋ご飯、にゅうめん、鮭のレモン和え、小松菜のおひたしです。



松前小学校1年生が給食センターに見学に来てくれました。

給食センターで使っている大きな道具を使う体験や調理の様子を見学しました。



お汁やサラダを作る釜と同じ大きさのプールから大き

な尺でボールをすくって食缶に配缶しています。

「重いなあ。」「難しい。」「四苦八苦していましたが、終わってからの感想では

「楽しかった。」「初めてできて良かった。」「もっと上手になりたい。」と言ってくれました。

調理員さんたちと一緒に給食も食べました。みんな残さず、おいしく食べてくれました。



調理員さんたちへのお礼でパプリカのダンスを披露し

てくれました。

見学の後、給食に使う野菜を作っている生産者の方の畑で収穫体験をさせていただきました。

ミニトマトを作っている渡部さんの畑です。1年生が収穫してくれたミニトマトが明日の給食に登場します。



こちらは里芋を作ってくれている高市さんの畑です。「いもたきにしたらおいしそう。」という声もきかれました。



10月27日（日曜日）の松前町文化祭の学校給食展でミニトマトと里芋をプレゼントします。

ぜひ、来てください。

10月18日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、きのこカレー、グリーンサラダ、ミニトマト、福神漬けです。



大きな釜で大きなしゃもじ（スパテラ）を使って調理をしています。

昨日の給食センター見学で松前小学校の1年生は、同じ大きさのスパテラを使ってカラーボールをかき混

ぜる体験をしました。



1年生は「重い。」と言っていました、調理員さんた

ちは軽々と扱っています。

「筋肉モリモリなのかなあ？」という児童もいました。

当たりですか？

1年生が収穫してくれたミニトマトが今日の給食に登場です。



前回9月末に給食に登場したときよりも粒が大きく成

長していました。

半月ほどでこんなに大きくなるのですね。



小学生は一人2個ずつ、中学生は3個ずつです。

数が足りないということのないように二人で確認しながら配缶しています。

10月21日月曜日の給食

今日の献立は、くるみパン、ミネストローネ、タンドリーチキン、ナタデココです。



27日の学校給食展の準備に没頭していたら、調理場に入るのが遅くなってしまいました。

「もう、終わりましたよ～」とO政調理員。調理が終わって洗い物をしていました。



「こっちはまだあるよ～」とM本調理員。

しかし、ミネストローネの最後の仕上げです。T井調理員が優雅にパラパラと粉チーズを加えています。



タンドリーチキンもまさに最後の松前中の鉄板が焼きあがったところでした。



きれいに並べておいしそうにできました。

ある小学校の先生には「今日のキーマカレーおいしかったです。」とコメントをいただきました。

キーマカレー?? タンドリーチキン!!

10月23日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、おでん、手作りふりかけ、和風サラダです。



「今日は寒いからおでんがたくさんで良かった」と言ったら、

「寒くないですよ!」「全然、寒くない。暑い!!」とT井調理員とN岡調理員に全否定されました。



調理員さんたちは、熱い釜の近くで、大量の食材を短時

間で調理するので汗だくのようです。



一番量の少ない北伊予小学校、北伊予中学校分でも釜からあふれんばかり。

「何が多いのかな？大根？」と考えていると「じゃがいも。じゃがいもが多かった。」と即答でした。



確かに。こんな時間までじゃがいもを切っているとは。

そしてアレルギー担当のS々木調理員まで切っているとは。じゃがいもが多かったようです。



その代わりに（？）小松菜は少なかったようで配缶が難

しかったそうです。

〇 笠原調理員に「小松菜が少なすぎる」とおしかりを受けました。

じゃがいもも小松菜もいつもどおりの量なのですけど。

10月24日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、塩ラーメン、ミモザサラダ、小煮干しです。



塩ラーメンの出汁を取っている H 金調理員。ブイヨンにねぎを加えておいしい出汁ができました。



調理員さんたちでも驚く塩の量。1 釜でボール半分ほど使います。

M 好調理員が塩とこしょうをきれいに混ぜてくれます。



つぎ分けにくい麺の配缶といえば K 井調理員。いつも担当しているような。。



「写さないでえ。」と言っていますが、実は昨日、ちょっといいことがあって今日は気合が入っています。

「朝はあんなにやる気があったのに、麺の配缶は嫌だあ。」だそうです、

いえいえ、今もやる気オーラが見えますよ。

10月25日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、味噌汁、豆腐の変わり揚げ、アーモンド和えです。



栄養教諭二人とも研究大会へ出張のため、調理作業の写真が撮れませんでした。

研究大会では、西日本豪雨災害時の学校給食調理場での炊き出し対応の実践報告や

「ダシの美味しさと健康」という龍谷大学教授伏木亨先生の講演がありました。

10月28日月曜日の給食

今日の献立は、キャロットパン、きつねうどん、カミカミサラダ、りんごです。



今日のりんごは久万高原町産です。

甘みのなかにすっきりとした酸味もあって、とても美味しいりんごです。

小学校1年生は皮をむいて届けます。皮と実の間に体にいい栄養素が含まれているので

本当は1年生にも食べてほしいのですが。



きれいに並べて配缶します。間違いのないように二人で数を数えてチェックしています。



おまけ

金曜日にだしについての講演を聞いてきました。

おいしい昆布だしをとる秘訣は、昆布の量をひかえないことだそうです。



今日のうどんだしに使った昆布です。

給食センターではたっぷり昆布を使っておいしい出汁をとっています。

10月29日火曜日の給食

今日の献立は、六穀ご飯、糸こんにゃくの卵とじ、ちくわの磯辺揚げ、即席漬けです。



27日火曜日に松前町文化センターで開催された文化祭で学校給食展を行いました。



学校給食で活用している松前町の特産品や生産者の方々の紹介、学校での食育活動の様子の展示、学校給食の試食（里芋ご飯、レタスとトマトのスープ、そら豆とじゃがいもの炒め物、ナッツごぼう）などを行いました。

約 250 名の方に参加していただき、楽しんでもらえました。

「レシピはいただけないですか？」との問い合わせが多かったので、第一弾で「ナッツごぼう」のレシピを紹介します。

材料（4 人分）

ごぼう 170 g

でんぷん 大さじ 2

揚げ油 適量

アーモンド 25 g

砂糖 小さじ 2

薄口しょうゆ 小さじ 1

酒 小さじ 1

作り方

- 1 ごぼうは皮をむいて斜め薄切りにし、でんぷんをまぶしてカラッと揚げる。
- 2 アーモンドは粗みじんにし、フライパンでから炒りする。
- 3 調味料を火にかけて沸かす。
- 4 3 に 1 を加えてからめ、2 をまぶして混ぜる。

10月30日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、のっぺい汁、大根と豚肉のみそ炒め、ごま酢和えです。



調理場に入ろうとエアシャワー室を通っていると、正面で作業をしていた H 田調理員がサササッと姿を消しました。

「きっと何かうしろめたいことがあるんよ。」と G 田栄養教諭。

予測したとおり、床に里芋が転がっていたのです。



栄養教諭のピンクの白衣が見えたのとたんに掃除道具を

取りに走ったようです。

調理場内を一通り確認し終えて戻ってみると、切裁作業は H 田調理員から S々木調理員にバトンタッチしていました。



H 田調理員は？

別のところでお掃除中でした。お掃除だけしてるわけではないんですよ。

次回は調理作業をしている様子をお届けします。



10月31日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、クリーム煮、いかのさらさ揚げ、レモン和え、パンプキンプリンです。



栄養教諭二人が外出していたため、調理場の写真が撮れませんでした。

最近、そのような日が多くてすみません。

明日からは11月。

忙しい調理場の様子をしっかりお伝えします！