

# 11月1日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、きのこのすき焼き、小煮干しの磯香揚げ、すだち風味漬け、みかんです。



いよいよ11月が始まりました！

今月と来月は、私、G田が献立の担当月です！



忙しい！忙しい！！

みんな、小走り状態です。

そんなに忙しいかな～？？？

「きのこ野菜が多いんです！！」

と、言いたい目をし調理員さんたちです。



こちらは小煮干しの磯香揚げが揚がって出てきたところです。

今日は『まぼろし』の磯香揚げです。

どこがまぼろしかというと...



揚げる前の小煮干しです。

ちょっと分かりづらいかもしれませんが...

いつもの青のりが手に入らず、愛媛県産の青のりを使用しました。

調理員さん曰く「抹茶みたい」。

かなり細かい粒の青のりでした。

ちょっと、お高いので、今回限り...かな？

# 11月5日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、けんちん汁、さばのみそ煮、もやしのサラダです。



今日は、中学校3校が文化祭の繰替休業日なので給食も小学校だけです。  
ということで、手作りのさばのみそ煮。



スチームコンベクションオーブンが大活躍です。

あれ？取っ手に赤や青の札が...？

新兵器です。

どの学校の分を焼いているかがわかるように、調理員さんたちが手作りしたようです。

赤が松前小学校、青が岡田小学校、黄色が北伊予小学校です。





さばを並べて、手作りのたれをかけ...



(蒸し) 焼きあがったら、クラスごとに数えていきます。

おいそ〜♪



おいしいたれも、たっぷりかけてお届けします♪



和え物室は、ベテラン二人組。M 好調理員と K 井調理員がそつなくこなしています。



汁ものは、貴重な二人組だそうです。

M 浦調理員と N 岡調理員です。

普段はアレルギー食担当なので、一緒になることはないのですが、

今日は、アレルギー食が少なかったため奇跡の二人組が誕生したそうです。

G 田「一緒にするとうるさいから、別々になるように組まされてるだけじゃないの～!？」

M 浦・N 岡調理員「そういうことじゃないから!!」

# 11月6日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、ふしめん汁、揚げだし豆腐、ゆずみそ和えです。



今日は、手作りの揚げだし豆腐でてんてこ舞いです。



← 粉付け：K井調理員

伊予市のみよし食品さんに愛媛県産の大豆を使った押し豆腐を作ってもらい、ひとつひとつ丁寧に粉をつけて揚げていきます。その数、4000切れ！！





← 揚げ：H 間調理員



← 数え：H 田調理員と T 本調理員



← 確かめ：O 政調理員

みんな、真剣なまなざしで、余裕がありません！

子どもたちに人気の揚げだし豆腐、大変だけど頑張ってます！！

# 11月7日木曜日の給食

今日の献立は、バターパン、わかめうどん、カミカミチップ、大根サラダです。



今日は、町内音楽会があるため、全部の学校の給食開始時間が早くなっています。  
また、早く食べられるようにうどんにしてみました。

しかし、うどんは配缶が難しい...



細心の注意を払って、こぼさないように...

でも、難しいところを分かってもらうには、こぼれそうな写真が欲しいところ。

カメラを構えて5分。

T井調理員「もう！緊張するからあっち行って！！」その時です♪





うどんが1本、逃げちゃいました♪喜んではだめですね。いや、本当に大変なんですよ。

## 11月8日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、大豆の五目煮、いかのさらさ揚げ、和風サラダです。



調理員「11月の献立は毎日忙しい。」

と言っていた割には、なんだか余裕です。

調理員「違いますよ！！朝から、必死でやってるんですからね！」

さっすが～♪プロは忙しいところを見せないんですね～♪



T井・M井調理員「命がけで揚げてますから！！」  
イカがパチパチとものすごく跳ねています。



←見えるかな〜??

おかげでフライヤーの周りはドロドロで滑りそうです。



イカの粉付け担当 H 金調理員もドロドロ。

一方こちらはサラダの小松菜を茹でている O 政調理員。



← 余裕です。

○政調理員「余裕じゃないですよ！忙しい！」



← 可愛くポーズを決めている K 井調理員。



愛媛県産の大豆を朝早くから炊いて、大豆の五目煮作りです。

根菜たっぷりで、おいしく炊けました。



# 11月11日月曜日の給食

今日の献立は、ゆかりごはん、沢煮椀、鯖の塩麴焼き、しゃぶしゃぶたサラダ、みかんです。



今週は地産地消強化週間です。

ということで...



愛媛県産のさわらを塩麴に漬け込んで焼きました。





壊れやすいので、ターナーを使っ慎重に数えていきま

す。



今や、定番メニューとなったしゃぶしゃぶたサラダ。



サラダに入る県内産の豚肉もきちんとと温度管理し

ます。



運搬しているのは、砥部町産のみかん。



今日は忙しいので、一人で 2800 人分数えます。

## 11月12日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、みそ汁、豆腐の変わり揚げ、小松菜のおひたしです。



調理場に入るなり...



「食材が多すぎ!」「大変!」「忙しい!」

あちこちから、私（G田）に対する苦情の嵐。

T本調理員「まだ、火曜日なのに…。これが何日続くの…???」（ボヤキ）

後3日で～す♪

M好調理員「違うでしょう! 11月いっぱいでしょう!!」

あれ? そうかな?

今週は地産地消強化週間だからね♪がんばれ～♪



そんなことを言いながらも、油揚げはなぜか手切り。

油揚げは機械で切るときれいに切れないから、だそうです。

忙しくても、決して手は抜きません。



みそ汁の灰汁もしっかりとっています。



いつもなら一番忙しい天ぷら組。

○ 政調理員「今日は、釜組（みそ汁）の方が忙しいんですね。」

和え物室の機械が調子が悪いので様子を見に行ってみると

担当の N 岡調理員が説明しながら、手についていた小松菜を私にバシッ！！

そのあと、機械のハンドルを閉めていると N 澤栄養教諭に手をビシッ！！

N・N コンビニやられました。

「大丈夫！証拠がないでしょ(^\_^)」

写真は撮れなかったからね…。



# 11月13日水曜日の給食

今日の献立は、六穀ごはん、すいとん、レタスの挽き肉炒め、キムチ和えです。



今日は、松前小学校と北伊予中学校が研究発表会のため、給食がありません。



給食数が少ないため、すいとんをちぎる手にいつもより余裕が...! ?

それとも栄養教諭が二人とも研究大会に行っているから...?? ?



こんな時間に作業終了しました。

## 11月14日木曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、豚汁、魚の香味揚げ、せん切りサラダ、味つけのりです。



今週は地産地消強化週間。

ということで、今日は『鯛』を使った香味揚げです。



おいしくな〜れ♪(^.^)



温度管理もきちんとして、配缶していきます。

衣には、松前町産の人参とパセリが入っています。

おいしく食べてね🍴

# 11月15日金曜日の給食

今日の献立は、麦ちりごはん、松前どんぶり、はもすりみのつくね揚げ、ゆかり和えです。



松前どんぶりは、松前町の食材がぎっしり入っています。

中でも、今年から作ってもらえるようになった白菜も入れてみました。

もちろん、レタスやにんじん、ねぎや小松菜など一昨年から作ってもらっている野菜も入っています。



こちらは、揚げ物室。

はものすり身に、こちらも松前町産の人参やそら豆が入っています。

つなぎは松前町産の米粉を使っています。





慣れた手さばきで、ちぎり込んで揚げていきます。



おいしそう♪(^♪♪

今日で、地産地消強化週間（ごちそう週間？）が終わりです。

お疲れさまでした♪

調理員一同「来週も忙しいから！！！」

そうでした。

来週からは、各学校のリクエスト献立が始まります。

今年はなぜか、どの学校も手作りメニューばかり。

大変そうですが、やはり、手作りがおいしいってことですよ！！

# 11月18日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、きのこのシチュー、ミモザサラダ、  
フルーツ和えです。



秋らしく、きのこのシチュー。

しめじ、えのきだけ、マッシュルームなどきのこがたっぷり。



ルウは、だまにならないようにざるで丁寧に越してから入れます。

なめらかなおいしいシチューを作るために手間暇かけています。



今日のフルーツ和えには、バナナも入って豪華です♪

## 11月19日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、ねぎたっぷりかきたま汁、ねぎキムチスバーグ、もやしのサラダ、青りんごゼリーです。



今日は、松前小学校のリクエスト献立です。テーマは...ねぎ！！





山盛りのねぎを洗うのも一苦労です。



← 釜がねぎだらけ！！

いつものキムチズバーグにもねぎをたくさん加えました。







約 3000 個分のハンバーグを練って、成型して、鉄板に並べて、焼き上げました。

調理員さんたちの心の声「リクエストに手作りは、勘弁して～」

## 11月20日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、春雨スープ、ピザ風ポテト、ボイル野菜です。



今日も手作り献立『ピザ風ポテト』。



M 好調理員「余裕、余裕♪昨日と同じメンバーだから、準備もばっちり！」

そっか。じゃあ、もう少し手の込んだ献立にしてもよかったかな～？

M 本調理員「とんでもない！ピザ風ポテトに人数たくさん取られたから、

サラダの野菜を洗うのがどれだけ大変だったか！！」



今日のサラダ担当チームは、なんと、全員岡田小学校の保護者。

K 井調理員「今日はまだいいけど、明日のブロッコリーの量が...。」

明日も忙しいようです。

# 11月21日木曜日の給食

今日の献立は、キャロットパン、みそラーメン、大豆と煮干しの揚げ煮、ツナサラダです。



今日のラーメンはN岡亭？T本亭？（調理員さんの名前です。）



ニンニクの入った油で、みそをよ〜く炒めてから、だしでのばしていきます。





だしも香味野菜を入れてじっくりとったおいしいだしです。



具材は、もやしやメンマ、にんじん、焼き豚などたくさん入っています。

センターで作ってから学校に送る間に、残念ながら麺が多少のびてしまいますが

子どもたちには大人気のラーメンです♪



# 11月22日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、エッグカレー、コールスローサラダ、福神漬け、りんごです。



今日は、みんな大好き『エッグカレー』。

昨日、業者さんのトラブルで、うずら卵が給食センターに届かず、

もしかして！？うずら卵なしのエッグカレー？？？

いやいや、もはや普通のカレーですが。

しかし、無事に夕方届けてもらえ、今日は予定通りエッグカレーを作ることができました。



← ちゃんとうずら卵、入っているよ♪

N岡調理員「愛情込めて作ってるから、めっちゃおいしいよ🍴」

# 11月25日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、トマトクリームスープ、華風和え、  
大学芋です。



今日のスープは、保護者から応募のあった地場産物を使用した我が家の自慢レシピです。



じゃがいも、にんじん、キャベツなどたくさんの野菜が入ったスープです

久万高原町産の冷凍トマトも入っています。

中学生からは「マカロニはどうして入ってないの?」と言われたようです。

マカロニ、入れてみるのもいいかもね♪

大学芋は、初挑戦のH田調理員。



煮詰めて硬くなったり、煮詰め不足で結晶化しないように細心の注意を払って作っています。



オーブンで焼いた黒ごまを入れて出来上がり。

おいしく出来上がりました♪

# 11月26日火曜日の給食

今日の献立は、わかめごはん、魚そうめん汁、ささみのレモン煮、酢の物です。



昨日の大学芋に引き続き、今日もたれづくり。ささみのレモン煮のたれです。



T本調理員「やっと気が付いた？毎日、たれづくり。」

はい、やっと気が付きました。

明日も、明後日もたれづくりです。

決して、意図的ではありません。





魚そうめん汁の卵をふわふわにするために、少しずつかき混ぜながら入れていきます。

すると、隣で...「あ～.....・」



N 澤栄養教諭「目が回った～」

とんぼ???

# 11月27日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、五目きんぴら、ごま味いりこ、即席漬けです。



どの部屋に行っても、みんなカメラ目線...

楽しく給食つくってま〜す♪

# 11月28日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、ちゃんこ鍋、エビチリソース、かみかみサラダです。



今日はちゃんこ鍋なので、うどんだけでなく、お餅が入っています。



そして、今日は、委託会社の四国支社の方が視察に来ていました。



カミカミサラダの味見をして...



「おいしくて、感激した!」と言ってくれました。

M 本調理員「私たちは、慣れちゃって、いつものことだよね〜。」

そうですね。毎日おいしいもんね♪



# 11月29日金曜日の給食

今日の献立は、栗ご飯、小松菜入りかき玉汁、ヒレカツ、小松菜のおひたし、プリンです。



今日は、松前中学校のリクエスト献立です。

な...なんと、本来なら年に1度しか登場しない『ヒレカツ』の登場です。  
松前町では手作りしているので、とても手間がかかるほか、金額的にも...  
といったところですが、リクエストなので仕方ありません。



1枚1枚丁寧に衣をつけていきます。

ベテラン調理員4人がかりです。



揚げ担当は、H村調理員。

ベテランではありませんが、見事な手さばき♪  
滑らかにフライヤーに投入していきます。



和え物室では、四国支店からお手伝いに来てくれたH野課長が大活躍。  
めったに見られない風景です。

ご飯も、栗ご飯ととても豪華な献立です。

9月の十五夜の行事食として登場した時、  
松前中学校は運動会の繰替休日で食べられなかったので  
どうしても食べたかったそうです。

(N澤栄養教諭の入れ知恵...!?)

ちなみに、今日のリクエスト献立のテーマは『小松菜』でした。