

12月2日月曜日の給食

今日の献立は、コッパン、ホワイトシチュー、にらたま、海草サラダです。



今日のシチューは、さつまいものシチューです。



今日も四国支店のH野課長さんがお手伝いに来てくれています。
シチューのさつまいもは、細長くした後、スライサーで切っていきます。



シチューのルウは、『ダマ』にならないようよくかき混ぜた後、ざるにこします。



カメラをむけられて、緊張気味のI野調理員です。

12月3日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、豚肉とじゃがいもの南蛮煮、大豆と煮干しの揚げ煮、甘酢漬けです。



大量のじゃがいもは、手で切っています。



あまりの量に、みんなだんだん無口になってきます。
こちらは南蛮煮に入れるこんにゃくをスライサーで切っています。



I野調理員「最初はきれいに切れなかったんですけど、機械も学習するみたいで、
だんだんきれいに切れるようになりました♪」

学習するのは機械！？人間じゃなくて???

12月4日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、レタスと卵のスープ、レタスの挽き肉炒め、レタスのボイル野菜、いよかんゼリーです。



今日は岡田小学校のリクエスト献立です。テーマは『レタス』。
調理場は朝からレタスの山。
全部、松前町産のレタスですから、切り口も真白ですごくきれい！



洗っても洗っても、レタスが洗い終わりません。



レタスに溺れる K 井調理員。



スープにもレタス、炒め物にもレタス、和え物にもレタス。



とてもおいしいレタス三昧でした🍴

12月5日木曜日の給食

今日の献立は、くるみパン、栄養ぞうすい、ナッツごぼう、ゆかり和え、りんごです。



栄養ぞうすいには、里芋が入っています。
松前町の生産者の方から納品してもらったのですが、2種類の里芋が！



大きいほうはなんと！！



H田調理員の顔と同じくらいの大きさ！！

H田調理員「私、顔大きいんだから、ヤメテ！！」

そんなことはないですよ。

こちらでは、りんごを切っています。

いつもは4分の1切れで出すのですが、今日は一品多いので、6分の1切れです。





M好調理員「私、手が小っちゃいんよね〜。」
写真って、難しい...

12月6日金曜日の給食

今日の献立は、里芋ご飯、すまし汁、シシャモの南蛮漬け、ごま和えです。



今日は、栄養教諭が二人とも出張だったので、調理場の写真がありません。
ごちそうだったのに...。
別の日にすればよかったのに...。
食べたかったなあ...。
誰が献立立てたんだろう.....私（G田）です！！

12月9日月曜日の給食

今日の献立は、コッパン、酢豚、ばんさんすう、型抜きチーズです。



見た目よりも手間のかかる「酢豚」。
豚肉の角切りを揚げてから、炒めた野菜等と合わせます。



この豚肉が、また、油が元気よく跳ねて、命がけです！



跳ねてる感じ、伝わるかなぁ???



釜で、たっぷりの野菜を炒めて、最後に合わせると出来上がり。



手間のかかる割には、あまり人気のない献立なんですよね...。

12月10日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、いもたき、鮭のムニエル、せん切りサラダです。



調理場に入ると、いきなり



「こんなに大きい大根♪」とH金調理員。

「誰の足？」と聞くと、私の元へ...

私の足よりは、細かったですよ。

今日は、手間がとてかかる献立です。

まず、ムニエル。

いつもと違って、小麦粉をつけてから並べます。

カチカチに凍った状態で鮭が納品されるので、溶かしすぎると全部くっついてしまいます。



バターは、全体にまんべんなくかけにくいので、オリーブオイルにしました。



ボトルのままかけると、異物混入や衛生管理上よくないので、計量カップに移してかけていきます。

いつもより、ふんわり焼きあがりました♪

12月11日水曜日の給食

今日の献立は、わかめごはん、鶏団子スープ、エビフライ、白菜と油揚げの炒め煮、青りんごゼリーです。



今日は、北伊予小学校のリクエスト献立です。



エビフライは、いつもは手作りなのですが、今回は鶏団子も作らなくてはいけなかったので市販のものを使いました。

T井調理員「私の顔より大きい♪」

得意の遠近法です。

一方鶏団子チームは...ひとりがふたり、3人へと増えてきていました。





12月12日木曜日の給食

今日の献立は、チーズパン、きつねうどん、れんこんチップ、切り干し大根のサラダです。



れんこんチップのれんこんは松前町産です。





泥を落として、皮をむき、薄く切ってから、からりと揚げていきます。

粉チーズと塩を少々振りかけて出来上がり♪

子どもたちに大人気のメニューです♪

12月13日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、おでん、ゆずみそ和え、ナッツいり
こです。



今日のおでんは、「大根」ではなく「かぶ」を入れています。
大根より、ほんのりとろっとなっておいしいんですよ。

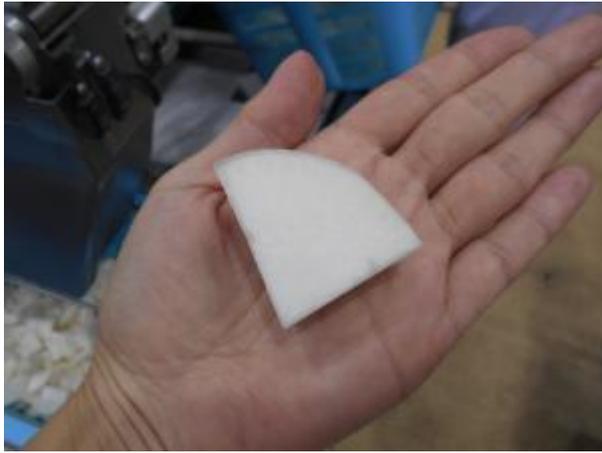


← お団子に見えるかもしれませんが、かぶです。



← スライサーに入れやすい大きさにして、切っています。

す。



← こんな感じに切れます。

「かぶ」のおでん、おいしく食べてくださいね♪

12月16日月曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、みそ汁、ちくわのカレー揚げ、きゅうり漬け、ヨーグルト和えです。



今日は、いつもより1品多い献立になっています。

昨年度からお皿が仕切り皿になったのと

今年度から小さなタッパーを全クラス分揃えてもらったので、

「ちょっと寂しいかなあ？」という献立に、もう1品つけることができるようになりました。

その分、給食センターはてんてこ舞いです。



きゅうり漬けは、M 浦調理員が一人で作ります。
G 田「V サインして！」
忙しいというのに、無理やり写真をパチリ。



フルーツ和えのバナナもきれいに洗います。
ヨーグルトをザルでこして滑らかにしている T 本調理員。



忙しくても手を抜かないでおいしく作ります♪

12月17日火曜日の給食

今日の献立は、菜飯、けんちん汁、そら豆のかき揚げ、はりはり漬けです。



今日も一人ぼっちなM浦調理員。



今日は、はりはり漬けです。

M浦調理員「はりはり漬けは、もともと一人でできるからね！」

もしかして、明日も一人仕事！？

M浦調理員「明日は違うと思うよ〜。」

明日、お楽しみに♪



揚げ物は、プロの腕前を持つH村調理員。

流れるような手さばきでかき揚げを入れていきます。

今日のそら豆のかき揚げは、北伊予小学校保護者の応募献立です。

そら豆は、5月に松前町で取れたものを冷凍加工してもらったものを使用しています。

12月18日水曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、キーマカレー、ミモザサラダ、福神漬け、みかんです。



今日の一人ぼっちさんはO笠原調理員。



残念ながら3日連続M浦調理員とはなりませんでした。

丁寧にキーマカレーのあく抜きをしているH間調理員。



ものすごい蒸気のため、こんなことに...。



大変そだなあ、と、上記のレバーを少し絞ると...

H 間調理員「レバー、開けたんですか？」

え？大変そうだから、少し閉めたんですけど...

H 間調理員「眼鏡を曇らそうと、わざと開けたのかと思った！」

えっ！？



キーマカレーを配缶中の T 本調理員。

T 本調理員「あっち行って！こぼすところ撮ろうと思っているでしょ！」

え？上手に配缶しています、って撮ろうと思ってたんですけど。えっ！？

みんな、私のことものすごい極悪人だと思ってる！？

12月19日木曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、筑前煮、手作りふりかけ、マカロニサラダです。



今日は栄養教諭が二人とも出張だったので、調理場の写真がありません。
今日は、6校ともほぼ残食がなかったようです。
G田「なんで、こんなに残食がないの!？」
M本調理員「おいしいからに決まってるでしょ!!」
ごもっとも。

12月20日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、春雨スープ、ビビンバ、かぼちゃサラダです。



今日は二日早い『冬至』のかぼちゃを使ってサラダにしました。



かぼちゃは薄切りにして蒸します。
かたいので切るのも一苦労です。
ビンバも大忙しです。



大量のほうれん草を切って、ボイルした後、ボイルしたもやしと、ボイルした卵と合わせて
ニンニクで炒めた牛肉と合わせていきます。
給食では、初めから牛肉と野菜を合わせて炒めてから提供しています。



今日は給食センターの試食会がありました。
来年、1年生にあがってくるかわいい参加者もいました🍴

12月23日月曜日の給食

今日の献立は、コッパン、ミートスパゲティ、大豆かりんとう、フレンチサラダです。



調理場に入ると、スパゲティの配缶を見守っている M 好調理員と M 浦調理員。
「暇なわけじゃないですよ！今まで、麺茹でたり、ソース作ったりして
すご〜く忙しかったんですから！！」



「腕がパンパン！！」
一方、配缶しているのはメガネペアの H 間調理員と O 政調理員。



まるで双子みたい🌀

天ぷら室ではK井調理員がこれまた退屈そう。



「違いますよ！これから松前中学校の分、作るところです！！」
カメラを向けると、みんな忙しそうです。