

1月8日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、白玉雑煮、鯖の塩麴焼き、紅白なますです。



新年あけましておめでとうございます。今年も安全安心のおいしい給食をお届けします。

よろしくお願いします。

さて、新年1つめのトピックスは、大きな大きな大根です。



H 金調理員が隠れてしまいます。

細く下切りをして、スライサーでいちよう切りにします。



次回は、もっと大きな大根が届くそうです。お楽しみに♪

1月9日木曜日の給食

今日の献立は、黒糖パン、クリームシチュー、もやしのサラダ、ナッツいりこ、りんごです。



調理場に入ってすぐのところには、スライサーに通す前の野菜を下切りするスペースがあります。



「今日のストーリーは何ですか？」と H 田調理員から質問

されました。

「今日はたくさんのじゃがいもを手で切ってます」のお話です。



H 田調理員、I 野調理員にアレルギー食担当の S 木調理員

も。

この後、写真は撮れませんでした S 木調理員も加わって切ってくれました。

下切りしたじゃがいもはスライサーでいちよう切りにします。



昨日はかまぼこを手作業で切っていた O 笠原調理員。

昨日のストーリーは「大根」だったので残念ながら HP に載りませんでしたが、今日はじゃがいも担当で掲載です！

切ったじゃがいもはシチューに入ります。

釜でよ〜く炒めて火を通します。



じゃがいもを炒めている O 政調理員と I 野調理員。腰が入っ

てます。

出来上がったシチューを配缶している K 井調理員と H 間調理員です。

杓からこぼさずスマートに配缶してるなあと思ってシャッターを切ったとたんに

「あっ！しまった！！」と K 井調理員。またまた残念ながら写真を取り損ねてしまいました。



どんな「しまった」ことが起こったのでしょうか？？

少しシチューが食缶にこぼれてしまいました。

H 間調理員がきれいに拭いて学校へ送ってくれました。

最後におまけ

珍しくベテラン調理員4人が一緒に作業をしていたので記念撮影です。(ズームにすれば良かった。しまった。)



「遊んでるわけじゃないんですよ〜♪」

1月10日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、けんちん汁、鶏そぼろ丼、アーモンド和えです。



アーモンド和えに使うほうれん草です。今日は伊予市産です。

根元を落として葉をバラバラにし、水を3回かえて丁寧に洗います。



釜で茹でた後、水にさらしてから真空冷却機で水分を取り除きながら冷却します。



ほうれん草をさらす水は、衛生管理のため残留塩素濃度を測って水質を確認し、2週間冷凍保存します。



冷却したほうれん草は、白菜や焼き豚、アーモンドと和えます。



今日は揚げ物、焼き物がなかったので天ぷら室が閑散としていました。

一人さみし気な H 間調理員。



「まだ、しょうがしか入ってないですよ。」と言いながら

もしっかりポーズを決めてくれました。

この後すぐ、鶏ミンチが入って、そばろ丼の調理が始まりました。

1月14日火曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、麻婆豆腐、ナッツごぼう、和風サラダです。



ナッツごぼうを調理している M 井調理員と H 間調理員です。

このメニューは松前町文化祭の学校給食展で試食メニューとして提供したところ、とても人気がありました。



斜め切りにしてあく抜きをしたごぼうにでんぷんをまぶして、油で揚げます。

オーブンで焼いたアーモンドと砂糖、しょうゆ、酒を合わせたたれにからめます。

こちらは麻婆豆腐。T 本調理員がねぎとしょうがを炒めた香油にミンチを投入しています。



「松前小分で〜す。」と元気な声が響きます。

軽々と(?) 持っているように見えますが 8kg あります。

1 月から勤務してもらっている O 本調理員です。

紹介が遅くなってしまったので、大きくアップで紹介します。よろしくお願いします♪



1月15日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、粕汁、豚肉の生姜焼き、即席漬けです。



昨日のミーティングで G 田栄養教諭から「明日の粕汁担当だれ？お酒に弱い人じゃない？」と確認され

「だいじょうぶで〜す。」と心強い返事をした二人。M 浦調理員と M 井調理員。

だし汁でふやかした酒粕を泡だて器で溶いています。お酒のいい香りが立ち込めています。





←溶いた酒粕を釜に投入。ザルで濾しながら入れます。

「まだ、だいじょうぶです（酔ってません）。」M井調理員。

「気分が良くなってきたかなあ？」M浦調理員。

確かに、湯気とともに先ほどよりも強烈な香りが。



←できあがった粕汁の配缶をするH田調理員も「うわあ。

すごい（香り）。」

生姜焼きに入れるもやしは炒めると水分が出てくるので、一度ザルに上げて水を切ります。



その後、炒めた豚肉にたまねぎ、人参と一緒に合わせて仕上げていきます。



おいしい生姜焼きができました。

1月16日木曜日の給食

今日の献立は、バターパン、味噌煮込みうどん、カミカミチップ、ミモザサラダです。



調理場に入る前の手洗いをする部屋で。

「ううう、今日は寒いっ！」野菜を洗う下処理室から出てきたO政調理員です。

下処理室には暖房が入っていません。とっても寒そう。



調理場に入ると M 好調理員が「見て！きれいでしょっ！！」

写真の右端に写っている味噌が見えますか？

だし汁で味噌を溶いていると、返り血を浴びたように白衣が汚れる場合がほとんどなのです。



今日は真っ白。飛び散らないように上手に味噌を溶かせま

した♡

1月17日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、ほうれん草と卵のカラフルスープ、ビビンバ、ほうれん草のごまあえ、焼きプリンタルトです。



岡田中学校のリクエスト献立でテーマは「ほうれん草」です。

ほうれん草は沸騰した湯でさっとゆがいてあく抜きをします。



今日は、すべてのおかずにはうれん草を使うので大量です。

あく抜き後の湯はまるで青汁。



渋そう。。。。

ほうれん草三昧なので、とても忙しいだろうと思っていたのに。

忙しそうに見えますか？



「さっきまで戦場のようなだったのに！」

確かに。このあとは、ふわふわ卵のスープを作ったり、配缶したりと忙しい時間に戻っていました。



1月20日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、春雨スープ、鶏肉のガーリック焼き、海草サラダです。



給食の鶏肉のガーリック焼きは2パターンあります。

1つは、にんにく醤油に鶏肉を漬け込んで焼くもの。

もう1つは、にんにくバターをパン粉にまぜて鶏肉を漬け込んで焼くものです。

今日は、にんにくバターのガーリック焼きです。





焼き上がりはこんな感じです。

ホワイトソースがかかっているようだと中学校ではとても好評でした。

数に間違いがないように真剣に数えて学校へ送ります。



1月21日火曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、豚肉とじゃがいもの南蛮煮、切干大根のサラダ、納豆みそです。



今日は納豆みそです。年に一度くらいしか給食に登場しません。

今年まだ一度も登場していないので、献立に入れてみました。

というのも、給食センターには納豆が苦手な人がちらほらいます。

調理担当の M 浦調理員。調理責任者の M 本調理員。献立担当の N 澤。



納豆みそを調理している部屋です。

いつもはこの扉のむこうは納豆の香りが充満しているのですが。。。

あれ？今日は平気です。

M 浦調理員も快調に配缶しています。



「豚ミンチの量を増やしてみたら？子どもたちも配缶しやすくなるし。」と G 田栄養教諭からアドバイスがあり、

豚ミンチの量を 1.5 倍にしていたのです。

納豆の量は変わっていないのに不思議です。

食缶に入っているのが今回のできあがり。右側は前回の納豆みそです。

見た感じはあまり違いがありません。



しかし、味はいはずいぶん違っていました。

「ちょっとからいから次は味噌の量を減らしてみよう。」と G 田栄養教諭。

味噌が減ると納豆の味がきつくなならないかなあと不安な M 本調理員と N 澤です。

1 月 22 日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、チキンカレー、フレンチサラダ、福神漬けです。



今日のチキンカレー。鶏肉に焦げ目がつくまで炒めるようにと指示がありました。



「かなり炒めましたが、これ以上焦げ目はつきませ〜ん」

と K 井調理員。

では、次回はオープンで焼いてみましょう！

でも、今日もしっかり炒めたので鶏肉の臭みもなく、おいしいチキンカレーでした。

じゃがいもの下切りをしている H 田調理員。前月までは午後の洗浄作業をしてもらっていましたが、

今月から午前中の調理も担当してもらっています。

今までは野菜の洗浄や皮むきをしてもらっていましたが、今日から調理にデビューです。

ピンクの帽子の M 本調理員とブルーの帽子の M 好調理員にビシビシ教えてもらっています。

最初が肝心。



今日も「ぼっち作業」の M 浦調理員です。

背中がさみしい。



福神漬は一人で配缶するのです。



「痩せて見えるように横から撮って。」

もくもくと作業に専念しています。

1 月 23 日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、ちゃんぽん、ハムとコーンのかき揚げ、レモンサラダです。



「それは私です！」と元気よく手を挙げている H 金調理員。

少し顔を斜め下にそらしているということは、褒められているのではなさそうです。



ちゃんぽんの配缶時に食缶の端にこぼれた麺のふき取り方

を注意されました。

正直に自己申告です。素晴らしい。

給食センターでは食缶のまわりもきれいにして衛生管理に気を付けています。

連日 HP に登場している M 浦調理員。

今日は、O 笠原調理員と二人で楽しく調理中です。



「時間に間に合わせるのが大変よ～」

今日の和え物は3種類しか食材がはいらないので混ぜるのも簡単です。

早くできすぎると水分が出ておいしくなかったり、長時間置くと衛生管理が難しかったりするので、

時間を確認しながら調理をしています。

1 月 24 日金曜日の給食

今日の献立は、麦ご飯、味噌汁、豚肉のかりん揚げ、磯和え、みかんです。



今日から 30 日までは全国学校給食週間です。

学校給食をとおして、食について考えるきっかけにしてもらうために、

この週間中は特に松前町産や愛媛県産の積極的に献立に取り入れています。

和え物には松前町産のレタス、小松菜です。



T 本調理員「今日は野菜が多いねえ。バットに入るかな？」

M 浦調理員「人参が多いよね。赤色が目立つよ。」



おかしいなあ。いつもよりは多めだけどバットに入るよう

に調整したはずなのに。

ベテランの二人が上手に調理、配缶してくれて、ピッタリバットにおさまりました。

みそ汁には松前町産のさつまいもと長ねぎです。



そして、みかん。

今日のみかんはサイズが大きめでした。



配缶するのは、新人の〇本調理員です。数を間違えないように無言で黙々と作業しています。



来週は、どんな松前町産、愛媛県産の食材が登場するかお楽しみに。

1月27日月曜日の給食

今日の献立は、ゆかりご飯、里芋のそぼろ煮、魚の照り焼き、かぶのレモン漬けです。



今日は、松前町、伊予市、砥部町で同じ献立を実施しています。

松前町産の里芋や大根、人参、キャベツ、レタス、そら豆、伊予市産のたまねぎ、砥部町産の赤しそを使っています。



里芋や大根など皮をむく野菜がたくさんあったので、調理員さん総出で皮をむき、一口サイズに切りました。

ずっと包丁で里芋を切っていたので手に豆ができました。手の甲が白いのは里芋のでんぷんです。



月曜から大忙しの給食センターでした。

ごめんなさい (N 澤)

1月28日火曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、根菜豚汁、はも入りじゃこ天、小松菜のおひたし、りんまんです。



はも入りじゃこ天は、松前町で獲れたはものすり身を使って、学校給食用として製造してもらっています。

スチームコンベクションオーブンで焼いて、



しょうゆで炊いた大根おろしをかけます。



「明日はのじゃこ天は、きれ〜いにさぁ〜と並べて配缶するからね♡」と M 浦調理員が昨日の帰りに言っていた
とおり、

このとおり、きれいに配缶してくれました。



配缶していたのは S 木調理員、M 井調理員（背中だけでごめんなさい）、K 井調理員ですけど。



1月29日水曜日の給食

今日の献立は、六穀ご飯、すいとん、若鶏のマリネ、ゆかり和えです。



すいとんのときには恒例の（？）「若草物語」状態です。4人がきれいに並んですいとんをつみ入れています。

生地におからパウダーを混ぜるようになってから、すいとんが手袋にくっつきにくくなり作りやすくなったそうです。



「今、今よ！写真撮って！！」とG田栄養教諭。何を撮ってと言われているか理解できず、思わずシャッターを切ったら



こんな写真が撮れました。何を撮ったのやら？

実は、すいとんに県内産の煮干し粉を入れるのですが、



このボールに入っている煮干し粉をバサッと釜の中に移し

て山盛りになっていたのだそうです。

「次の回で撮りますね。」と言うと「次はもっとずっと後ですよ。」とO笠原調理員。

「次は山盛りにせずにきれいに振り入れるよ、きっと。」とG田栄養教諭の鋭いコメント。

山盛りになっていた煮干し粉もスパテラという大きなしゃもじできれいにかき混ぜて仕上げました。

1月30日木曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、沢煮椀、大豆とひじきのかき揚げ、すのものの、味付け海苔です。



今月から勤務してもらっているO本調理員が揚げ物を調理している姿を初めて見ました。

「今日から揚げ物デビューですか？」と嬉し気に聞いたら、実は昨日の若鶏のマリネがデビューだったそうです。



デビュー姿をおさめられなくてごめんなさい。

「揚げ物作りた〜い♪」というのはT本調理員。

松前小学校分の後半半分から選手交代です。



今日は愛媛県産の味付け海苔が登場しました。

パッケージが4種類ありました。どれもかわいいでしょう♡



【おまけ】

調理場後のミーティングの様子です。今日の反省と明日の打ち合わせを毎日、真剣にしています。



1月31日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、さといも入りすまし汁、里芋コロッケ、ばんさんすう、ヨーグルトです。



今日は、北伊予中学校のリクエスト献立でテーマは「さといも」です。

西条市産の里芋を使って学校給食用に開発された冷凍の里芋コロッケを揚げて、

個数に間違いのないように二度チェックして配缶しています。



和え物担当の T 本調理員。「今日は和え物室は穏やかです

♡」

昨日、北伊予中学校の生徒が給食センターの調理員さんにお礼のメッセージを届けてくれました。

全校生徒が一枚ずつメッセージを書いてくれたそうです。

2階に掲示してみんなで楽しく読ませてもらっています。ありがとうございました。

