

2月3日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、わかめスープ、いわしのアングレースソース、いよかんサラダ、節分豆です。



節分なので鰯のメニューです。

鰯を焼くときに出る煙と強い香りで邪気を払うのだそうです。

今日は揚げ物なのですが、下処理室は鰯の香りが充満していました。



下味を付けて揚げた鰯にソースとオーブンで焼いたパン粉

をかけます。

「今日のパン粉は上手に焼けてるね♡」という G 田栄養教諭の言葉にとってもうれしそうな O 政調理員。

「前回担当した人からのアドバイスが良かったんです。」 チームワークばっちりです。



T 井調理員にカメラを向けると「こんな地味な作業を撮らないで。」と言われてしまいました。



M 浦調理員からも「華のない作業なのに。」

今日は汁物にも和え物にもキャベツを使っています。メインの食材ですよ。

「それならわかめを撮ってあげて。あんなにたくさんのわかめ。」と T 井調理員。



たしかにわかめがたくさん！「Ms.わかめ」と M 浦調理員に命名された H 田調理員です。

「暇なわけじゃないんですよ。」T 井調理員と M 浦調理員の笑い声が響いていました。

忙しいのに付き合ってもらってありがとうございます♪

2月4日火曜日の給食

今日の献立は、すし飯、赤だし、手巻きの具、手巻き海苔、お祝いゼリーです。



今日は立春で少年の日です。中学校2年生をお祝いするメニューです。

紅白のはんぺんを使ったおめでたい赤だしです。



のはずが、



赤味噌を入れると茶色になってしまいました。残念。

手巻きの具は、たまご、かまぼこ、ウインナー



そして、ツナときゅうりです。

手巻きの日は、数を数えながらの配缶でみんなが無言で必死の形相だったはずなのですが、



今日は余裕の表情です。

この様子ならもう1品、おかずを付けることができますね♡

2月5日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、白玉汁、麻婆大根、青菜のナッツ和えです。



平成 29 年に伊予高校生が松前町の特産物を使ったメニューを考えてくれて誕生した「麻婆大根」です。

角切りにした大根を醤油で炊いてから、豚ミンチや戻した春雨と合わせてピリ辛の調味料で炒めます。



「カメラ目線じゃないよ～」とカメラに向かってポーズ

グをしてくれる M 浦調理員。

目線は斜め右上。カメラも大根も見えていないそうです。なぜ、そっち??

炒めてるのは M 井調理員と M 本調理員です。にんにくのいい香りが立ち込めています。



「シャッターチャンスよぉ〜♪」と T 本調理員に呼ばれました。



なるほど。あふれんばかりの小松菜。

浮き上がってきてるだけじゃないですか？磯香和えのときよりは小松菜の量が少ないはずなのに。

こちらは白玉汁の配缶補助をしている T 美調理員です。

「蓋をしめる前に蓋の裏に汚れや異物がついていないか確認してね。」と K 井調理員から優しく指導され、しっかりチェックしています。



安全安心の学校給食を届けるためにがんばっています。

2月6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、もやしときゅうりのサラダ、ぽんかんです。



今年度の揚げパンシーズンが始まりました。一度に6校分全部は作れないので、今年は4回に分けて提供します。

第一回目は松前小学校です。

「おたたさん♡」とポーズを決めて余裕を見せているのも始めのうちだけ。



こんなにたくさんの調理員さんと栄養教諭が慌ただしく作業をします。



パンの揚げり具合を確認しているのは T 井調理員。

両面がこんがりあがるようにころあいを見計らってパンを裏返します。



O 政調理員がパンを油に投入。



O 笠原調理員が揚げたパンを引き上げます。

焦げてしまわないように手早く引き上げます。

ただ、O 笠原調理員はカリカリがお好きなようで。「もうちょっと。あ、焦げてしまう。」とタイミングが難しいようです。



揚げたパンにきなこ砂糖をまぶす H 金調理員、I 野調理

員、H 田調理員。

「早く揚げたパンちょうだい！」と待ちきれない様子。

この日を楽しみに待っていたようです。シミュレーションばっちり。

今日は揚げパンチームの写真ばかりになってしまいました。

スパゲティチーム、サラダチーム、ぽんかんチームの調理員さん、ごめんなさい。

2月7日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、じゃがいものそぼろ煮、小女子ちりめん、大根サラダです。



先月の里芋を使った献立の日、里芋の皮をむく人手が足りず、調理場がてんてこまいだったことがありました。

今日はその時より一人分のじゃがいもの量が多いので、どれほど戦場になっていることかと意を決して調理場に入りました。



なんと、下処理室のシャッターが閉まっているではありませんか！？

せんか！？

皮むきはすべて終わり、余裕の表情でじゃがいもの切裁作業をしています。



「あ～あ、いそがしい、いそがしい。」忙しさが伝わりますか？

すか？

200 キロほどのじゃがいもをすべて手作業で切っているので、忙しいのは間違いないのですが。



忙しさが伝わりますか？？



忙しさが伝わるでしょうか??



やっと忙しそうな T 本調理員を発見しました！

「わかめが多すぎて混ざりませ〜ん」悪戦苦闘中です。

しかし、和え物室に入ってみると

「H 田・H 田コンビよ♡」とやはり余裕の様子。



手際よし、味よし、チームワークよしの給食センターです。

2月10日月曜日の給食

今日の献立は、アップルパン、レタスと卵のスープ、イカリングフライ、マカロニサラダです。



給食センターにビデオカメラがやってきました！

ということで、今日は初撮影会です。

が、動画をホームページに載せられないので、一部を静止画で紹介します。





2月12日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、親子丼、鮭の西京焼き、はりはり漬けです。



年に2回、給食センター内の衛生状態を確認するために食中毒の危険がある細菌が付着していないかの検査を実施しています。

卵を運ぶ台車の持ち手や冷蔵庫の取手





野菜を洗っている水槽の水などを検査用の綿棒で拭き取り、

検査業者で培養試験を行います。

コンテナを配送する M 利運転手の手のひらも検査します。

これまでも何度も検査したので、栄養教諭が近づくと自然に手のひらを差し出してくれました。

今までは、一度も細菌が付着していたことがありません。きれいに手洗いをしてもらっています。



こちらも毎回、胸のあたりを、いえいえ、エプロンを検査されている K 井調理員（左側）。

慣れていない N 岡調理員（右側）は、少し腰が引けて、オドオドした感じ。





初体験のH間調理員はなされるがまま状態です。

厳しい検査を実施して衛生管理を徹底しています。

2月13日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、塩ラーメン、鶏肉のピリ辛焼き、小松菜サラダです。



今日は、M好亭の塩ラーメンです。ブイヨンに長ねぎを入れて臭みを取り、おいしいスープを作ります。



こんなにたくさんの塩・こしょうを入れます。これで 700 人分です。



ラーメンに入れる葉ねぎを切っている N 岡調理員。

つついカメラ目線です。

サラダに入れるレタスは、別のスライサーで切ります。担当も分かれていて M 井調理員です。



ラーメンの配缶は O 政調理員。サラダの配缶は H 金調理員。

配缶も別々の担当者が行っています。エプロンの色を変えて、担当者が分かるようにしています。

これも衛生管理のための方法です。



2月14日金曜日の給食

今日の献立は、鮭わかめご飯、ふしめん汁、ハートのコロッケ、レモン和え、チョコプリンです。



今日はバレンタインデーということで、給食センターからいつも以上の愛を込めて♡

コロッケもなるともハートです。



ハートのコロッケは、フライヤーに入れるとき、丸いほうを先に入れます。



2 個ずつソロリと入れています。

揚げあがりの温度を測ったり、食缶に配缶したりする際も丁寧に。慎重に。



「割れたハートが届いたらかわいそうだからね♡」

給食センターの愛がたっぷりです！

2月17日月曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、ワントンスープ、焼肉サラダ、せとかです。



北伊予小学校と北伊予中学校は、主食が揚げパンです。

今年度2回目の揚げパンなので調理員さんたちも慣れた手つきで作業をしています。

M好調理員がパンをフライヤーに投入。ころあいを見計らってH村調理員がパンをひっくりかえます。

最後にパンを引き上げるのはI野調理員。焦げないように素早く引き上げます。





きなこ砂糖をまぶすのは H 金調理員と H 田調理員。

こちらも 2 回目なので手際よく、たっぷり砂糖を付けています。

きれいにパン箱に並べて学校へ送ります。



ワタンスープのだしに使うしょうがと長ねぎです。だし袋に入れていきます。



だしを取ったあとのねぎとしょうがを引き上げています。手がプルプル、足も踏ん張っている O 笠原調理員。

かなり重い？



「今日のせとかは大きい！」と T 本調理員とせとかが走ってきました。



確かに大きい！！今日は一人一個ずつです。

小学校 1 年生食べきれるかな？

2月18日火曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、おでん、手作りふりかけ、ゆずみそ和えです。



今日は栄養教諭二人が不在だったため、写真がありません。

ごめんなさい。

代わりに、昨日、載せられなかった写真を。



朝から疲れ切っていたN岡調理員です。

ポウルいっぱいしょうがをすべて手作業でせん切りにしてくれました。

お疲れさまでした。

2月19日水曜日の給食

今日の献立は、麦ご飯、ほうれん草の味噌汁、揚げだし豆腐、ゆかり和えです。



前回11月に揚げだし豆腐を調理したときは、なかなか豆腐の中まで温度が入らず、給食時間にギリギリに出来上がるというドタバタの調理でした。

今日は。。。。



こんなに余裕です♪



粉付けも手際よく



フライヤーに豆腐を投入するのもしずみカル



配缶もていねいに

つゆもたっぷりかけて。



中学校は一人2個ずつなのでバットに山盛り配缶されてい

ます。

揚げだし豆腐は、とっても人気のメニューです。

次はいつ給食に出るのかな？楽しみに。

2月20日木曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、かき玉汁、豚キムチ、じゃこサラダです。



今日は「もやし祭り」「にら祭り」。洗っても洗っても終わりません。



そして「肉祭り」。豚キムチの豚肉です。こんなにたくさんの野菜や肉を使うのに、炒めると水分が出て、ちょっぴしになってしまうのが残念です。



「混ぜるのも結構重いよ-。」

しめじともやしは一度炒めてザルに上げて、水気を切ってから豚肉と炒めます。水っぽい炒め物にならないようにひと手間を加えています。





配缶は N 岡調理員。

【おまけ】

M 浦調理員いわく「よぼよぼ」と「新人」のコンビだそうです。

どっちがどっち？ O 本調理員が M 浦調理員を働かせているようにも見えませんか？



ペップトーク（励ます言葉）でいうと「超ベテラン」と「ぴっちぴち」??

2月21日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、カレーライス、コールスローサラダ、福神漬け、りんごです。



検収室で H 田調理員が K 本調理員に指導している様子です。

このあと H 金調理員も指導者として加わり、丁寧にブロッコリーの切り方を伝授していました。

ちなみに、今日のブロッコリーとレタスは松前校区の上田さんが作ってくれました。





早々にひとりだちさせられました。

なぜなら人手が足りないからです。ブロッコリーは検収室で固い茎などを切り落とした後、下処理室で小房に分けていきます。とっても処理に手間がかかります。



柔らかい茎は捨てずに使います。



人手が足りないのでカレーは二人で調理し、O 政調理員が一人で配缶し、コンテナへと運んでいます。写真がブレるほど急いでいます。



カレーの野菜を炒めながらI野調理員が「重いけど、よ〜く混ぜて炒めてま〜す。」とコメントをくれました。

最近、調理員さんが調理師ながらホームページに載せる用のコメントをくれるのです。

聞きもらさず載せなければ！！

2月25日火曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、根菜豚汁、レタスのひき肉炒め、ナッツいりこです。



きれいな琥珀色のだし汁。O政調理員が昆布でとった出汁です。

根菜豚汁に使います。



あくをしっかりとっているのはH 間調理員です。

手間暇かけておいしく作った豚汁を配缶している様子です。

よ、よにんで？ 配缶担当のN 岡調理員が手早く配缶していくので蓋をしめる配缶補助が一人では追いつけないとのこと。

ホントに？！





こちらはレタスに埋もれている T 井調理員。

「狭くても通れますよ。」たくさんのレタスが乗った台車をパズルのようにずらしながら道を作っていました。

こんなにたくさんのレタスも炒め物になるとかさが減って少しになってしまうのです。

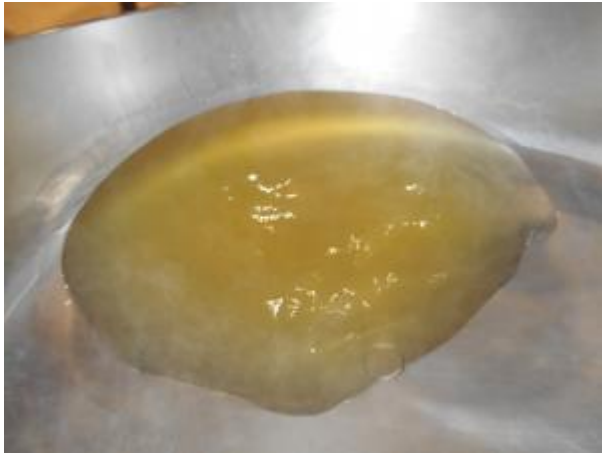
今日は、松前校区の上田さんの新鮮レタスです。

2 月 26 日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、五目煮、ししゃもの南蛮漬け、三色和えです。



今日もきれいな黄金色の出汁がとれました。五目煮に使う大豆を炊いて取りました。



たけのこは角切りになるように切れ目を入れ、



ごぼうも大豆と同じくらいの大きさの角切りになるように。このあとスライサーで切っていきます。



ししゃもはでんぷんを付けて揚げた後、甘酢をかけます。

小学生は一人 2 匹、中学生は一人 3 匹で 5500 匹ほどのししゃもを調理します。



2月27日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、きしめん、こんにゃくソテー、フルーツ和え、レーズンクリームです。



今日は、岡田小学校・岡田中学校が揚げパンです。今年度3回目なのでとても順調です。

「(引き上げるタイミングは)揚げパンの声を聴いて。」と揚げパン番長の O 笠原調理員から伝授された T 井調理員。

絶妙な揚げ具合でパンを引き上げていきます。



番長は、というと、一人できなご砂糖をパンにまぶしています。

たしか、これまでは二人がかりで行っていた作業のはず。さすがです♪



前は揚げあがりの温度を測るのに苦労していました。

油から引き揚げてすぐに温度を測らないと、どんどん温度が下がって衛生管理ができなくなるのです。

温度を測るのもコツをつかんだようで、M 井調理員が手際よく測っています。



今日は揚げパンよりもきしめんに苦労しました。麺がとても長かったのです。

急遽、包丁で食べやすい長さに切りました。

