

6月1日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、中華スープ、若鶏のアーモンドあえ、もやしのナムルです。



久しぶりに給食が再開されました。

今日は、小学校2年生以上と中学校の給食です。

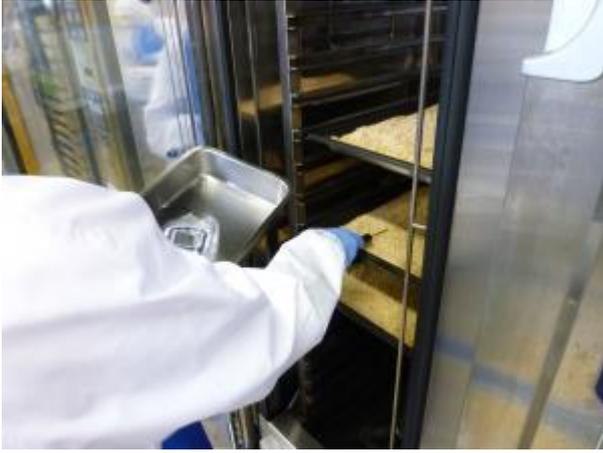


揚げ物室では、若鶏のアーモンドあえの調理を行っています。

まず、鶏肉を油で揚げて...

量が多いので、鶏肉どうしがくっつかないように注意しながら揚げていきます。

フライヤーの出口でも、鶏肉がくっついていないか丁寧に確認します。



こちらは、オープンです。

香ばしさと良い食感を出すために、アーモンドをオープンで焼いています。

焼き上がりに、きちんと温度確認をしている所です。



先に、釜でタレを作っておきます。そこに揚げた鶏肉と焼いたアーモンドを入れて...



タレとからめていきます。

2人で息を合わせて上手に混ぜます。

久しぶりの給食再開。おいしく安心安全な給食を届けるために、力を合わせて頑張ります！

6月2日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、わかめ汁、ささみフライ、アスパラサラダです。



「先生、調味料どうですか？」と調理員さん。

味見をして「今日はお塩は少なめで」と調整をしました。

こんな風に、毎日すべての料理の味付けを調整しています。

今日、お塩が少なくてすんだのは、調理員さんがしっかりだしをとってくれたおかげです。

今日のわかめ汁は、具材の一つのたまねぎの甘みとだしのうま味が合わさって、とってもおいしく仕上がりました。



給食センターでは、衛生管理にとっても気を付けています。

中心温度計を使って、料理ごとに出来上がりの温度確認をしています。

上の写真は、わかめ汁とささみフライの温度を確認しているところです。

しっかり加熱されているかな？



これは、アスパラサラダの中心温度を確認しているところです。

温度は上がっていないかな？冷えているかな？

梅雨に入り、温度や湿度が高くなる時期になりました。

おいしさだけでなく、安全に食べられるよう工夫をしています。

今日も、おいしく食べてね。

6月3日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、チキンカレー、茎わかめのサラダ、お祝いゼリーです。



今日から小学校1年生の給食が始まります。

小学校1年生も食べやすいように、今日は子ども達に人気のカレーです。

今日のカレーはチキンカレーです。



鶏肉と玉ねぎをじ〜っくり炒めて...

にんじん、じゃが芋も入れて、さらに炒めて。

大きな釜が具材でいっぱいです。

混ぜる調理員さんは大変ですが、おいしく食べてもらうために心を込めて丁寧に作ります。



計量した水を入れて、じっくり煮込んだら、カレールウを入れていきます。

おいしくな〜れ♪



小学校1年生は、初めての給食。

おいしく食べてくれるかな？とドキドキしながら給食を送り出しました。

6月4日木曜日の給食

今日の献立は、アップルパン、きつねうどん、海藻サラダ、カミカミチップです。



きれいな琥珀色のだしです。

昆布と煮干しでとりました。きつねうどんに使います。

右の写真は、だしをとった終わりの昆布を引き上げるところです。

釜の中に見える白いものは、煮干しが入っただし袋です。



「きつねうどん、おいしかったよ。」「こんな味、家ではだせないよ。」と学校でたくさん褒められました。

褒められると嬉しいものです。

おいしかったのは、調理員さんが上手にだしをとってくれたおかげですね♪



きつねうどんのねぎを切っているところです。
きちんと向きをそろえてスライサーに入れています。



今日は3人のお客さんが見えでした。紙に何か書き込んでいらっしゃる・・・？
時々このように調理の様子を見に来てくださいます。
違った目線で見えていただくことで、衛生管理の向上や効率的な調理につながりますね。



さて、6月4日から10日は「歯と口の健康週間」です。
噛むことを意識してもらうために、今日はカミカミチップです。
左は、オーブンで焼いたアーモンドの温度を確認する調理員さん。

右は出来上がったカミカミチップを配缶する調理員さん。



最後に、きつねうどんを配缶するところです。

麺は長さがあるので、つぎ分けにくいのですが...

さすが調理員さん！こぼしたりしません。（たくさんの人に見られて困り気味でしたが...。）

作る時だけでなく、全ての場面で丁寧な作業をしてくれています。

6月5日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、じゃが芋のそぼろ煮、小煮干しとちくわの揚げ煮、レモン風味づけ、ひとくちとちおとめゼリーです。



歯と口の健康週間、2日目です。

噛みごたえのあるものを...ということで、ちくわと小煮干しの揚げ煮です。



ちくわを揚げています。

ちくわは、すぐに揚がってしまうので、今日はフライヤーの途中からちくわを油に投入しました。

色よく、おいしく仕上げるために、毎日様子を見ながら工夫しています。



よく噛んで食べてね～。

ちくわと小煮干し、ごまを合わせて、配缶していきます。



じゃが芋のそばろ煮には、牛ひき肉と豚ひき肉を使いました。

「給食が再開されて、ずっと鶏肉だったね。」調理員さんに言われて、「確かに。」もも肉、ささみなど部位は違えど昨日まで鶏肉が続いていました。反省です。

6月8日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、酢豚、もみサラダ、かしわもちです。



今日の揚げ物室です。

酢豚の豚肉を揚げています。



バラバラにして油に入れますが、フライヤーを通る途中でもお肉がくっついていないか確認します。

「温度が上がりにくい。」と中心温度が取りにくかったようですが、油の設定温度やフライヤーの速度を調整したり、途中から二度揚げしたりして、工夫してくれました。



きれいに揚がりました。



酢豚の仕上げに、水溶き片栗粉を入れているところです。

だまにならないように、1人が少しずつ水溶き片栗粉を入れ、2人でたくさんの具材を息を合わせて混ぜていきます。



こちらは、もみサラダ。

きゅうりとキャベツ、刻みたくあん、かつお節が入っています。

さて、今日は6月ですが、かしわもちを給食で提供しました。

例年5月に提供していましたが、今年度は給食がなかったため、この時期の提供となりました。

6月9日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、筑前煮、ししゃもの南蛮漬け、ミモザサラダです。



ししゃもを数えています。

小学生は2ずつ、中学生は3ずつ。

数えてバットに入れたら、南蛮漬けのたれをかけます。



ししゃも数えは、確認のため3回数えます。

今日は大忙し。先生も入って4人がかりで数えました。

揚げ物室は、とっても暑い...！



今日は、筑前煮にししゃもの南蛮漬け、ミモザサラダ。
どれも手間のかかる献立のため大忙し。
忙しすぎました。反省です...



調理が終わったころ、とうもろこしが届きました。
松前町では、地元生産者の方にご協力いただいて地産地消に力を入れています。
とれたての新鮮なとうもろこし、およそ 600 本。
11 日の給食に使います。



みんなで皮をむいて、ていねいにひげを取っていきます。

昨年までは、松前小学校の3年生が毎年、学習の一環として授業でとうもろこしの皮むきをしてきていました。

今年度はコロナウイルス対策のため、給食センターの職員で皮むきをします。



それにしても 600 本...

今日中にむき終わるかしら...と心配していましたが、5名の方にお手伝いに来ていただきました。

おかげで、何とかむき終わりました。ありがとうございました。

11日の給食に使うのが楽しみです。

6月10日水曜日の給食

今日の献立は、梅ちりごはん、魚そうめん汁、豚肉のかりん揚げ、磯和えです。



たくさんのほうれん草（写真には写しきれっていませんが、もっとたくさんありました）。

磯和えに使います。

葉物野菜は、どうしても洗浄に時間がかかりますが、土や虫などの異物が付いていないか、きちんと確認しながら洗っています。

ほうれん草の向かい側では、えのきたけを洗っています。



磯和えには、のりを使います。

混ぜた野菜に刻みのりをかけて（のりの下には、ほうれん草、にんじん、もやしが入っています）、よく混ぜます。

のりがダマになっていないか、細かく確認しながら混ぜます。



豚肉のかりん揚げは、子どもに人気のメニューです。

豚肉に下味と衣を付けて、油で揚げます。

揚げた豚肉は、たれをからめて配缶です。



豚肉は細長く切っているのので、折れて短くならないように気を付けています。

見た目にもきれいに、おいしく子どもたちに食べてほしいですもんね♪

無事に、きれいな状態で豚肉のかりん揚げが出来上がりました。

それぞれの工程で丁寧な作業をしてきているおかげですね^^

6月11日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、塩ラーメン、とうもろこし、ツナサラダです。



塩ラーメンの中華麺を切っています。

給食当番の児童生徒が衛生的に配膳しやすくするために、少し短く麺を切っています。



6月9日の記事にも登場したとうもろこし。

地域の生産者の方にご協力いただき、給食用に育てていただきました。



9日に皮むきしておいたものを、食べやすい大きさに切って塩ゆでします。



温度は上がっているかな？先生と中心温度を確認しています。



松前のおいしいとうもろこし。味わって食べてね♪
生産者の方々、ご協力ありがとうございました。

6月12日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、白玉汁、魚の味噌焼き、酢物です。



調理室に入ると、お味噌のとってもいい香り。

魚の味噌焼きです。

赤味噌や砂糖、酒に、さばをつけてオーブンで焼きます。

味噌と砂糖が入っているので、こげないようにきれいに仕上がるといいなあ。



さばを天板にきれいに並べて、その天板を棚に乗せています。

焼き上がりは・・・とってもおいしそう。こげつきもなく、きれいです。

おいしく食べてもらうためには、見ためも大切ですからね。

一切れずつ数えて配缶します。

さばが、ふっくら柔らかいので、身が割れないように丁寧に配缶してくれています。



こちらは、白玉餅です。

今日は白玉汁にします。

(この写真の白玉餅は、ほんの一部です。写真を撮った時には、時すでに遅し。ほとんどが釜の中でした...)



今日は、煮干しのだしです。

だしの中に、豚肉を入れます。

かたまりにならないよう、少しずつバラバラにして入れます。



今日の具材は、白玉餅に豚肉、もやし、にんじん、油揚げです。

白玉餅が、柔らかくておいしそう♪



酢物には、きゅうりとキャベツ、いか、かまぼこが入っています。

今日もおいしく食べてね。

6月15日月曜日の給食

今日の献立は、麦ちりごはん、たまごとニラのスープ、豚肉の梅肉焼き、和風サラダです。



松前町産の小松菜です。

新鮮な小松菜。和風サラダに使います。



ねり梅を酒で溶いています。まぜまぜまぜ。



豚肉の梅肉焼きです。

野菜たっぷりです具沢山にしています。炒めるのは大変ですが...



こちらは、たまごとニラのスープです。

水溶き片栗粉でとろみをつけて...



卵を入れます。

卵がふわふわに仕上がりました。



6月は食育月間です。

今週は、生産者の方や業者の方にご協力いただいて町内産や県内産の食材をたくさん取り入れています。

松前町では、学校給食においても地産地消の推進に力を入れています。

町内の子どもたちに、おいしい地元の食材を給食でもしっかり食べてもらえるよう工夫しています♪

6月16日火曜日の給食

今日の献立は、たこ飯、豆腐汁、大豆とひじきのかき揚げ、小松菜サラダです。



揚げ物室は、とっても暑いです。

その中でも毎日おいしい給食を届けるために頑張っています。

今日は、大豆とひじきのかき揚げ。



それにしても本当に暑い...！

途中で作業を交代したり、保冷剤を首にあてたりと工夫をしていますが...



熱中症になってはいけません。

ということで、急遽スポットクーラーを持ってきました。



小松菜のサラダです。

今日も松前町産の小松菜を使用しています。

茹でておいた小松菜をすくって、冷やして。他の野菜と一緒に和えていきます。



ドレッシングも手作りです。

今日も、食缶が空っぽになって返ってくるというなあ。

6月17日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、肉じゃが、手作りふりかけ、しゃぶしゃぶたサラダ、冷凍みかんです。



今日は肉じゃが。

じゃが芋を手切りしています。

一口大に切っているのに、だんだん大きくなってないかな？

いやいや、そんなことはなく、均等な大きさに切っていますよ^^



おいしくな〜れ♪

肉じゃがは、子どもたちが好きなメニューです。



こちらは、手作りふりかけです。

ひじきにちりめんかつお節、ゆかりが入っています。

写真は、ゆかりを入れているところ。黒くて見えにくかったですね...



今日も、松前町産の食材をたくさん使わせてもらいました。



サラダに使用したレタスときゅうりは、町内の生産者の方に給食用に作ってもらったものです。

いつもありがとうございます。今日もおいしくいただきました♪

6月18日木曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、押し麦入りスープ、はものから揚げ、グリーンサラダです。



松前町特産のはもです。



今日は、から揚げにします。
衣をつけて...



きれいな身をくずさないように、少しずつ少しずつ、衣をつけます。



外はサクサク、中はふんわり。
おいしいから揚げになりました。
はもは、松前漁協さん、まさき村さんにご協力いただき、給食に使用しています。
よく骨切りしていただいていたので、学校でも食べやすいと好評でした。

6月19日金曜日の給食

今日の献立は、六穀ご飯、味噌汁、魚の五目あんかけ、おひたしです。



今日の魚は、たいです。



たいを揚げて、野菜たっぷりのあんをかけます。



今日のスライサー担当さんは、大忙しでした。
もくもくと野菜を切ってくれています。



切る野菜が多かったことと、
切り方や順番を複雑に変えて切っていかなければならなかったからです。
大変な献立にしてしまって、ごめんなさい。
でも、学校では「おいしかったよ」と好評でした。
調理員さん、ありがとうございます♡

6月22日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、ミートスパゲッティ、枝豆、コールスローサラダです。



おいしそうな枝豆が届きました♪
町内の生産者の方に作ってもらったものです。



ゆでて、塩を振りかけます。

塩を振っただけでは全体になじみにくいので、しっかり混ざるようにゆすっています。



こちらは、ミートスパゲッティ。

スパゲッティを茹でて、取り出します。



お家やお店などで作ってすぐに食べるわけではないので、

子どもたちが食べる時間を想定して、ゆで加減を調整することが大切です。



作っておいたソースに麺を入れて混ぜます。

混ぜるのには力が必要。難しいんですよ。

さすが調理員さん。上手に混ぜています。

混ぜるときの火加減も大切。

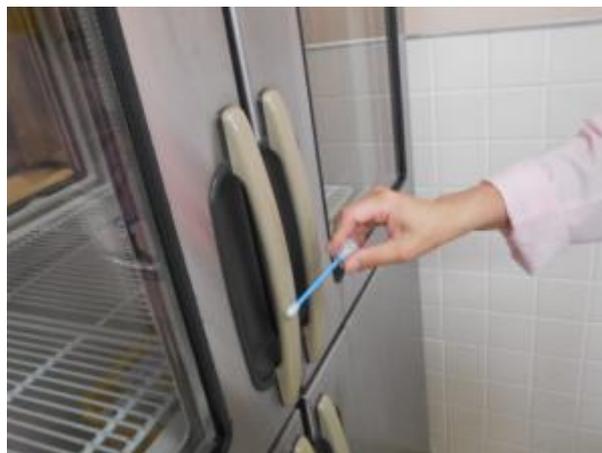
その時その時で、先生と相談して調整しながら、おいしく作ります♪

6月23日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、赤だし、お好み天、きゅうり漬けです。



今日は、衛生検査をしました。



調理中のエプロンや機械、よく手が触れる扉の取手などをふき取り検査します。

採取キットを持って歩くと、調理員さん、目を合わせてくれません...笑



作業中の手も検査。

このように、給食センターでは、定期的に衛生検査を行い、安全な給食の提供に努めています。

6月24日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、マーボー豆腐、ばんさんすう、フルーツ杏仁です。



ばんさんすうです。

和え釜に春雨に調味料、ハムにきゅうり、きくらげを入れて...和えます。



フルーツ杏仁です。

提供量を確認しながら配缶です。



子ども達の好きなマーボー豆腐です。

カメラを持って立っていたら、撮影用に止まってくれました。笑



今日もおいしく食べてね！

6月25日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、ミネストローネ、ピザ風ポテト、レモンサラダ、はちみつマーガリンです。



今日のピザ風ポテトは、いつもと違います。

今まではカップに入れていましたが、今回はシート状に焼いて教室で分けてもらうスタイルにしてみました。

試作はしていましたが、初めての試みです。



配缶、心配していましたが、上手です。さすが！



配缶している間に、どんどん次に焼くピザ風ポテトを準備します。
天板に具材を敷き詰めて...オーブンに次々入れていきます。



スライサー担当さん。

ピザ風ポテトに使うじゃが芋を切っています。

実は...ミネストローネにもじゃが芋や野菜がたっぷり使われていたので、今日のスライサー担当さんも大忙しでした。

おかげで、おいしい給食が出来ました。

今日も、ありがとうございます♡

6月26日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、沢煮椀、いかのさらさ揚げ、くるみ和えです。



沢煮椀の油揚げをスライサーで切ります。
油揚げの向きをきちんと、そろえて入れます。
いつも、こんなに丁寧に作業してくれています♪



ほうれん草をゆでて、取り出します。
アクは抜けたかな？
くるみ和えに使います。



こちらは揚げ物室。

いかのさらさ揚げを油に入れていきます。



今日も、おいしく食べてね♪

6月29日 月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、トマトスープ、鶏肉のガーリック焼き、マカロニサラダ、イチゴジャムです。



町内産のトマトです。

丁寧に湯むきして、崩さないように切ります。



たくさんのトマトを一つ一つ手作業で下処理してくれています。

今日は、卵と一緒にスープにしました。



今日のサラダは、野菜とツナとマカロニのサラダです。



好き嫌いなく食べてもらえるように、今日もおいしく作ります♪

6月30日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、豚肉とじゃが芋の南蛮煮、小煮干しの磯香揚げ、もやしときゅうりのサラダです。



じゃが芋を一口大になるように切っています。

今日のじゃが芋は、なんと6校合わせて213kg！

機械ではなく、大きさが均一になるように手作業で切ってくれています。

いつも丁寧な作業、ありがとうございます。



こちらは、にんじん。

調理員さん、仕事が早いので、手元がぶれた写真になってしまいました…。ごめんなさい。



写真のじゃが芋とにんじんは、『豚肉とじゃが芋の南蛮煮』に使いました。



豚肉とじゃが芋の南蛮煮の配缶中です。

今日も、しっかり食べてね！