

7月1日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、チンゲンサイのスープ、ナッツごぼう、切干大根のサラダです。



揚げ物室です。

今日は、ナッツごぼう。ごぼうにでんぷんを付けて、揚げています。

この後アーモンド、調味料と合わせていきますよ♪



小松菜です。切干大根のサラダに入ります。

冷却前に、ゆでて引き上げているところです。



チンゲンサイのスープです。
チンゲンサイと玉ねぎがたっぷり♪



仕上げに卵を入れます。



卵がふんわり、おいしいスープになりました。

7月2日木曜日の給食

今日の献立は、米粉パン、冷麺、豚キムチ、冷凍パイんです。



今日は冷麺特集です。

冷麺は、手間がかかって調理員さんも大忙し。

本部の方からもお手伝いに来ていただきました。



麺を切って...

子どもたちが教室で配膳しやすいように、少しだけ短く切ります。



麺を茹でて、取り出したら...



別の釜に水をはり、冷やします。

こちらは、たれ作り。

たれと氷を合わせます。氷が涼しげでしょ？

この後、きゅうり、ハム、卵にしいたけを入れ、麺と合わせて提供します。



今日は暑い日で良かったです。

今日は冷麺に冷凍パイ、暑い日向けの献立でした。

デザートなど冷たいものを出す時って、わりと雨が降ったりして寒い日になったりするんですよ...。気のせいかな？

7月3日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、マーボーなす、小女子ちりめん、中華サラダです。



旬のなすを、ピリっと辛いマーボーなすにしました。

ひき肉を炒めています。

蒸気が白く写って釜の様子が分かりませんね...。



こちらは、仕上げにとろみをつけているところ。

炒めていると、なすから水分が出てくるので、釜ごとに片栗粉の量を調整しています。



コンテナに食缶を積み込んでいます。

所定の位置にちゃんと入れているかな？確認して送り出します。



今日も安全運転で行ってらっしゃい♪

7月6日月曜日の給食

今日の献立は、パインパン、冷やしそうめん、こんにゃくソテー、七夕デザートです。



今日は、1日早い七夕の行事献立です。

年に一度、彦星と織姫が天の川を渡って出会うとされる七夕の日に、日本では、そうめんを食べる習わしがあります。

（そうめんを裁縫の糸に見立て、針仕事が上手になりますように、と願いが込められているのです。）

と、ということで、今日はそうめん特集です。



まずは、氷の袋開け。

大量の氷が涼し気です。



こちらは、和え釜。

氷に作っておいたたれや、きゅうり・かまぼこなどの具材を入れていきます。



そうめんです。ゆでて、水で冷やします。

うーん、カメラって難しい。

調理員さんたち忙しく動いているのですが、私の写真だと伝わりませんねえ…。



そうめんを食缶につぎ分けて、具材と合わせたたれを入れていきます。

今日は、あいにくの雨。明日の七夕、彦星と織姫、出会えるといいですね。

(雨の予報だから、天の川は私たちから見えないのかな?)

7月8日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、ホイコウロウ、アーモンドいりこ、ばんさんすうです。



今日は野菜がたくさん。
調理員さんは、野菜の処理に大忙しです。



下処理室で野菜を洗っています。



キャベツを切っています。



釜にキャベツが山盛り！

ホイコウロウを調理中です。

山盛りキャベツ、これから加熱するので、かさが減りますよ。



キャベツ加熱後の釜です。

かさが減っても、混ぜるのは大変。

力がいらいます。



豚肉、にんじん、キャベツにピーマン、たまねぎ、たけのこ。と、具沢山なホイコウロウ。

野菜がしっかり食べられます。

今日も、しっかり食べてくれて、食缶が空っぽで返ってくるといいな。

今日は、予定通り給食が実施できて良かったです。

昨日の給食中止については、食材納入業者の皆さまには大変ご迷惑をおかけしました。

ご協力いただき、ありがとうございました。

7月9日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、ワントンスープ、豆腐の変わり揚げ、じゃこサラダです。



今日の揚げ物室では、豆腐の変わり揚げを作っています。



たねを作って油の中へ落としていきます。

手際よく、ちょうどいい大きさにして油へ落とすのがけっこう難しいんですよ...。

ですが、調理員さん、テキパキ上手に揚げてくれます。さすがです！



こらはワントンスープ。

だし汁の中に豚肉を入れています。

「わたしは写りません！」と混ぜてくれている調理員さん。

手だけ写っていますよ♡



ワントンスープに入れる葉ねぎです。

とってもきれいです。

今月の分は地元生産者の方が作ってくれたものです。



具沢山のワンタンスープができました。



和え物室です。

じゃこサラダを作ります。

調味料を混ぜて...ドレッシングも手作りです。



じゃこサラダに使うきゅうりも、町内の生産者の方が作ってくださったものです。

愛媛県産のちりめんじゃこもたっぷり使っていますよ♪

7月10日金曜日の給食

今日の献立は、ゆかりご飯、味噌汁、サーモンフライ、酢物です。



今日は、先日の給食中止により、一部献立を変更しています。

変更内容は、「ハムとコーンのかき揚げ→サーモンフライ」です。

サーモンフライの調理の様子です。

鮭の切り身一つ一つに、粉チーズ、小麦粉、卵、パン粉をつけています。



パン粉までついた鮭を油で揚げていきます。



時間通りに進んでいるかな？

今日は、少しサーモンフライの中心温度が上がるのに時間がかかりました。

その分、出発時間が迫っています…。



油の温度を調整したり、油に入れる鮭の数を調整したりして、時間に間に合わせました
...！



数を数えて送り出します。

今日も美味しくできました。しっかり食べてね。

7月13日月曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、夏野菜カレー、グリーンサラダ、
フルーツカクテルです。



今日は、今が旬の野菜が盛りだくさん。
カレーには、いつものじゃが芋や人参だけでなく、なすやさやいんげんが入っています。



いつも通り、腰を入れて、おいしく煮込んでいきます。
今日の担当は、I野調理員。カメラを向けると『ニヤリ』。
たくましい腰つき、ちゃんと撮りましたよ♪

一方、サラダにも今が旬のグリーンアスパラガス。



頭の部分だけ手で切ってから、スライサーで斜めに切り、蒸しています。
 今日のアスパラガスはとっても新鮮な砥部町産で、柔らかくておいしいです🍴



← 怪しい動きのT本調理員！

じゃが芋を切っている途中にじゃが芋が逃げ出したようで、私（G田）に見つからないように画策を！！
 見つかったちゃったけどね～♪

7月14日火曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、かきたま汁、ちくわの磯辺揚げ、梅酢和えです。



今日の揚げ物室は、ちくわの磯辺揚げを調理しています。



こちらは、和え物チームです。
梅酢和えのきゅうりを切っています。



練り梅と麦みそ、その他の調味料を混ぜて、野菜と和えます。



かきたま汁チーム。

写真は、仕上げに卵を入れているところです。



卵がフワフワに仕上がりました。

混ぜる方も、卵を入れる方も、どちらの調理員さんも上手にしてくれたおかげです♪

7月15日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、つみれ汁、豚肉のしょうが焼き、昆布サラダです。



今日は、豚肉がたくさんです。

調理員さんにも「今日は多いね〜！」と言われました。



このたっぷりの豚肉、今日は生姜焼きになりました。



つみれ汁チームです。

魚のすり身をつみれにして入れます。



つみれ汁のだしをとっているところです。

削り節で、きちんとだしを取っていますよ。

この写真、混ぜ終わったところで、カメラを構えてしまい...

混ぜている風にポーズを取りなおしてくれました。再現、ありがとうございます♡

7月16日木曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、なすのそぼろ炒め、エビチリソース、もやしのサラダです。



旬のなすです。



今日は、そばろ炒めにします。

「せーの」で、息を合わせて混ぜます。重くて大変。



揚げ物室では、エビチリソースを作っています。

えびを揚げて...



玉ねぎを炒めて、チリソースを作ります。



和え物室では、もやしのサラダ。

「もやしのサラダ」というだけあって、もやしがたっぷり。



なすは子どもの苦手な野菜に、いつも登場します。

今日は、おいしいそぼろ炒めにしています。

しっかり食べてくれるといいなあ♪

7月17日金曜日の給食

今日の献立は、鮭わかめご飯、春雨スープ、たこのから揚げ、レモンサラダ、ヨーグルトです。



カメラを向けると「こっちの美人を撮って」と調理員さん。
 お互いに謙遜しあっています。
 いやいや、どちらも美しく撮りますよ。
 2人とも写真におさまってもらいました。



たこのから揚げです。



衣もちょうどよく付いていて、カラリと上手に揚げてくれました。



はいチーズ♪

遊んでいるわけではありません。

ちゃんとお仕事中。写真の時だけポーズをとってもらったのです。

7月20日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、味噌ラーメン、カミカミチップ、ツナサラダです。



調理室に入ると、にんにくと味噌の良い香り。

ラーメン M 亭、開店です。

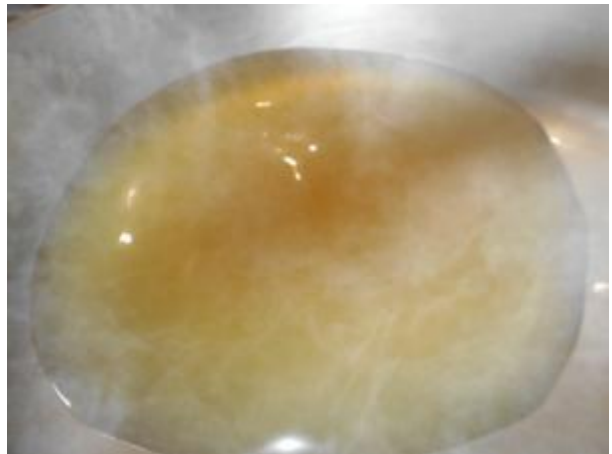


仕込み修行中の2人。

にんにくと味噌をじっくり、じっくり炒めます。

「先生～、これくらい？」

みんなで炒め具合を確認しながら、香ばしくなるまで炒めます。



こちらは、だし取り中。「黄金色のだし、上手にとれてるでしょ？」

これを、最初の写真の味噌とにんにくの中に入れます。

おいしいラーメンは、スープが大事。

ラーメン M 亭では、おいしいスープにこだわっています。

今日は写真が少なくて、すみません。

ラーメンのスープにこだわっていたら、写真をあまり撮ることが出来ませんでした・・・。

7月21日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、エッグカレー、もやしのサラダ、福神漬けです。



今日は、東洋さんからお手伝いに来てくださっています。
他のところが給食がないため、こちらでお勉強もかねてお手伝いだそうです。
勉強熱心です。



容器にいっぱい、カレーのルウ。
これでも1校分です。



カレーの配缶では、「卵あるよね？」と確認しながらです。

今日は、うずらの卵が入ったエッグカレー。

計算上はあるはずですが、学校では1人に1個以上いきわたったかな？ドキドキ。



今日は、慌たしくなく余裕をもって調理しています。

「暇じゃないんですよ～！暇そうに見えるかもしれないけど。」と調理員さん。

いやいや今日は余裕そうです。

たまには忙しくない日も必要。



7月22日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、白玉汁、さばの塩麴焼き、アーモンド和えです。



今日も東洋さんからお手伝いに来ていただきました。
さばの塩麴焼きを数えてもらっています。



こちらは和え物室。
ほうれん草をほぐしています。細かい作業。



ほうれん草ともやしが入ったアーモンド和えなのですが、ほうれん草が固まってほぐれにくいのです。

釜に入れる順番を、いろいろ試して入るのですが、なかなか難しい様子。



白玉汁です。

たっぷりの白玉団子が入ります。



昨日のうずらの卵に引き続き、今日は白玉団子。

子どもたちのお椀に、まんべんなく数がいきわたるように配缶しています。

7月27日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、水ギョウザ、たちうおのから揚げ、ばんさんすうです。



たちうおのから揚げを調理しています。

解凍した、たちうおに衣をつけて...



カラリと揚げます。

でんぷんと米粉の衣なので、外はカラリと中身はふっくら。

揚げあがった色づきも調整しながら、今日もおいしく揚げられています。



水ギョウザです。

たっぷり野菜が入ったお汁にスープ餃子を入れています。

小さなスープ餃子がかわいいです。



7月29日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、五目きんぴら、ゆかり和え、手作りふりかけです。



五目きんぴらには、揚げたじゃがいもが入ります。
カリっとおいしく揚げるために、先生と温度を調整です。



カリっと色よく揚がりました。



調理の最後に揚げた、じゃがいもを入れます。



さっくり混ぜて、できあがり。



今日も、おいしく食べてね！

7月30日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、冷麺、こんにゃくソテー、フルーツカクテルです。



いつもなら夏休みのところ、今年度は授業日です。

子ども達も疲れているだろうから、食べやすい献立を...ということで、今月2回目の冷麺です！

2回目なので、調理員さんも余裕そうです。



「いやいや、余裕じゃないですよ～。忙しいです！」と言われましたが。

前回よりは...ね？



麺を先に入れてから、具とタレを合わせます。

冷麺の写真ばかり撮っていたら、他のところも撮って～。と催促されてしまいました^^

こんにゃくソテーです。



焼き豚と人参を炒めているところです。



フルーツカクテルです。

カクテルゼリーがキラキラ。冷たくておいしそう♪

7月31日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、ワカメスープ、ビビンバ、キムチ和え、青りんごゼリーです。



ビビンバです。

「重い〜！」と調理員さん。牛肉も野菜も、たっぷりですもの。
重いと言いながらも、愛情込めて、しっかり炒めてくれています♡



こちらは、キムチ和えです。

冷やしているので、野菜がほぐれにくいのです。

「混ざらんよ〜。」と言いながらも、こちらも、丁寧に混ぜてくれます。



ワカメスープです。

煮干しと長ねぎで、だしをしっかりとしていますよ。



今日が1学期最後の給食でした。

2学期も、おいしい給食を届けられるよう、給食センターの職員みんなで頑張りたいと思います！