

8月24日月曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、ドライカレー、フレンチサラダ、枝豆、いよかんゼリーです。



今年の夏休みは、例年より短かったとはいえ、約3週間ぶりの給食です。

1学期までは先割れスプーンでしたが、2学期から、新しいスプーンとフォークになりました。

大切に使ってくださいね🍴

まだまだ暑いですね。

ということで、初日は子どもたちが食べやすい『カレー』です。



ドライカレーの野菜を切る担当はK井調理員。

K井調理員「これでも、まだ半分しか切っていないですよ～。野菜がいっぱい！！！」



全部、みじん切りにしなくてはならないので、大変です。

G田「手で切るより、いいでしょ〜？」

K井調理員「...はい。」



調理担当のH金調理員。

H金調理員「玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム...。」

種類がたくさん入るので、ぶつぶつと独り言のように確認しながら入れています。



ルウを入れてからは、魔女...じゃない美魔女のT本調理員が「おいしくな〜れ、おいしくな〜れ。」

と呪文を唱えながらじっくりと煮込んでいます。



今日の枝豆は、北伊予地区の小林さんの枝豆です。

とってもきれいなおいしい枝豆です♪

2学期も力を合わせて、安全でおいしい給食を届けます🎵お楽しみに🎵

8月25日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、みそ汁、豆腐の変わり揚げ、即席漬けです。



今日の天ぷら入れの担当。

「ベテラン二人組でがんばってま～す♪」



言葉と裏腹に、へろへろになりながら『たね』を油に投入している H 田調理員と T 本調理員です。

手元の温度計は 40℃になっていますが、体感温度は 50 度以上！？

温度計を持っている G 田の手は、ヒリヒリしていました。

ですから、天ぷらを入れる人は長袖、手袋、腕差しと重装備です。

ということは、ますます暑くなるわけで…。

天ぷら室には冷房設備が付いてはいるのですが、揚げ油の勢いには追い付きません。

水分補給をして熱中症予防をしながら、頑張って調理しています。

こちらはみそ汁担当 O 本調理員。



大量のみそを「だし」で丁寧にのばしています。

今日のみそ汁は暑いときなので少し塩分をきかせるために麦みそだけでなく赤みそもブレンドしています。

今日使用するみそは全部で 33Kg。

みそをのばすのも一苦労です。

8月26日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、そばろどんぶり、沢煮碗、すだち風味漬けです。



そばろどんぶりを炒めている M 本調理員と O 本調理員の怪しい動きが...



「こうやって、お尻フリフリしたほうがきれいに鶏肉がほぐれるんです♪
遊んでいたわけではないそうです。

動画でお見せできないのが残念です(^^;

こちらは、和え物のスライサー担当の若手 S 木調理員と監督のベテラン K 井調理員。



いばっているところを見られないように隠れたつもりのようですが、バッチリ写っています♪

かえって、挙動不審！？

8月27日木曜日の給食

今日の献立は、バターロール、冷やしそうめん、いわしのカレー揚げ、ヨーグルト和え、マーガリンです。



冷やしそうめんは、そうめんを茹でる人、そうめんを引き上げる人、冷やす人、配缶する人、つゆを作る人、つゆを配缶する人、混ぜ合わせる人、と役割分担が大変細かく分けられているので、調理員全員の気合が入った大忙しの献立です。



「先生、水出して!」「先生、時間見て!」「先生、釜を回転させて!」

はいはい。なんでもさせていただきます。

おとなしいと思っていたH間調理員にまで、こきつかわれるようになりました(◇)ゞ



今回から、そうめん（ひやむぎ）の種類を変えました。

五十崎町で作っているそうめん、今までの物より少し太く、こしがあります。



T井調理員「麺が少なく感じる。ちょっと太くなったからかな？」

G田「！！じゃあ、もう少し増やしてみようかな？」

T井調理員「いえいえ、十分です。いや、やっぱり少ないです！！ちょうどいいかな！！！」

麺を茹でて冷やす作業はとても大変なのです。

麺が変わったの、どのくらいの人が気付くかな？

一方、ヨーグルト和えもバナナを入れたので大忙しです。



バナナの皮は、思っている以上に汚れているので、皮のまま丁寧に洗ってから皮をむきます。

さらに、念には念をいれて、皮をむくときには実の部分に触らないようにしてむいていきます。

その後、手袋を変えて切り、色が変わらないように缶詰のシロップに漬け込みます。

その後、他のフルーツとヨーグルトで和えていきます。

そうめんに人手を取られているので、こちら也大忙しです。



いつもが一番混雑しやすい天ぷら室ですが、
今日はそうめんとヨーグルト和えが忙しいので、二人で黙々と作業をしていました。

8月28日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、中華スープ、エビフライ、コールスローサラダ、タルタルソースです。



今日は、4月の入学・進級祝い献立の復活献立です。
年に一度のエビフライ。もちろん手作りです。



トレイにきれいに並べられたえびを流水で解凍した後、洗って、小麦粉と卵を合わせたバター液にくぐらせ、パン粉をつけて揚げていきます。



久しぶりのエビフライに、最初は戸惑ってちぎれてしまうものができていましたが、時間がたつにつれ、スムーズにきれいに作業が進みだしました。

G田「エビフライ、かいとってね。」

O政調理員「はい...。えっ！！??かいとって！！??」

何を驚いているのかしら??

G田「そうよ。だって、1年に1回しかないんだから、また忘れちゃうでしょ。ちゃんと作り方をカードに書いとかなきゃ。」

O政調理員「...ああ〜。『書いとって』か!!! てっきり、ちぎれたエビを『買い取って』かと思いましたよ!!!」

日本語って難しいですね〜。

ちぎれちゃったエビは、買い取ってもらわずに、おかわり用にクラスに配りました♪

8月31日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、トマトスープ、若鶏のマリネ、ツナサラダ、レーズンクリームです。



今が旬のトマトを使ったスープです。





大量のトマトを湯むきして角切りにします。

だしはチキンブイヨンにセロリ、そしてトマトからもよいだしが出るので調味料はほんのちよっぴりの塩こしょうと薄口しょうゆだけです。



こしょうは、そのままいれると『だま』になってしまうので、塩と混ぜてから入れます。

1人当たり塩0.1gとこしょう0.01gですが、800人分になると結構な量に見えます。



若鶏のマリネは、下味をつけた鶏肉に片栗粉をまぶして揚げていきます。

G田「いい感じの大きさで、おいしそうだね。」

T本調理員「揚げ方がうまいからね♪」

はい、そうでしたね。



揚げた唐揚げをクラスの人数分配缶して、マリネのたれをかけていきます。

カメラを向けると、すぐにカメラ目線になるたれかけ担当 T井調理員。

カメラ目線にならないように撮るのが至難の業です(*^^)v

T井調理員「違いますよ！こんな感じでいいかな、って確認しただけですよ！」

こんな感じでいいですよ♪