

9月1日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、魚そうめん汁、ぶりの照り焼き、ごま和えです。



今日のぶりは、愛媛県水産物消費拡大緊急対策事業として、愛媛県漁協さんが養殖したぶりを愛媛県の予算で給食に使わせてもらったものです。今月から、毎月2～3回、愛媛県産のおいしい魚を分けてもらいます。ありがとうございます♪
今月は、30日（水）の鯛も分けていただきます。



おいしそうに焼けたぶりの照り焼きです。
崩さないように、サーバーを使って丁寧に数えていきます。



しばらくぶりの M 浦調理員も天ぷら室に登場です。久しぶりとは思えない貫禄、さすがです！



和え物室では、ほうれん草がこんなことに...。
決して遊んでいるわけではなく、水気をきっているところです。
真ん中の穴から水を抜くことができます。

作業が終わると、全員で反省会と翌日の打ち合わせを行います。



今日から新メンバーの T 中調理員。まだ、ちょっぴり緊張気味です。

9月2日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、根菜豚汁、レタスの挽き肉炒め、枝豆です。



約1年間の修行を終え、『はじめてのおつかい』ならぬ『はじめての調理』デビューの K 本調理員。





（自称？）鬼教官の M 好調理員の指導の下、緊張した面持ち...満面の笑顔で頑張っています！

今日は、野菜が多いので下処理室（野菜を洗うところ）は、てんてこまいです。



鬼教官 M 好調理員も助っ人参上です。

と思ったら...おやおや？暇そうな二人が？



⇒



I 野調理員「や...やばい！写真撮られてる！！！」

配缶待ちの I 野調理員と H 村調理員でした♪

9月3日木曜日の給食

今日の献立は、バターパン、冷麺、ほうれん草のソテー、なしです。



冷麺は、毎年6月と9月の2回登場する献立ですが、今年度は8月も給食があったので3回目の登場です。

3回目ともなると、調理員さんたちも手慣れたもので...



準備万端、麺チームの H 田、T 本、I 野、K 本調理員。
スムーズに役割分担をこなしていきます。



こちらはだしチームの H 金調理員と M 井調理員。
たくさんの具材が入るので、入れ忘れないようにチェックしながら和えています。

たくましい腰つきの O 本調理員。



今日はひとりでほうれん草を炒めているので、力が入っています。
先日のそばろどんぶりの時、腰をフリフリしていた人とは思えない腰つきです♪



今年度初めての給食の『梨』。

今日は大きめの玉なので 1/6 に切っています。

芯を取り除き、きれいに並べて学校に送ります。

9月4日金曜日の給食

今日の献立は、ゆかりごはん、春雨スープ、つくね揚げ、もやしのサラダです。





今日の春雨スープには、子どもたちの苦手な野菜が入っています。それは...



『セロリ』！！！！

葉っぱの部分はだしに使いますが、茎の部分は薄くスライスし具材として使っています。しかし、春雨スープにセロリが入っていることに気が付いた児童生徒は、一人もいません。

というか、

「セロリ、苦手！！！」という子に見つかったことがありません。

大豆の入ったつくね揚げです。二人がかりで手早く入れていきます。



手さばきが早すぎて...



油の中でくっついてしまうので、細くなるように分ける作業がいります。
この作業を怠ると巨大なつくね揚げが出来上がってしまいます。

今日は、和え物室も忙しいようです。



ん？？？何か違和感が？？？

H金調理員「アッ！！やばい！！見つけた！！！」



忙しくて、掲示薄板が斜めになったまま、直す暇もないようです。

H 金調理員「ホームページ用のネタ用にわざとです♪」

9月8日火曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、いよさつま、なすの揚げびたし、
ナッツいりこです。



久しぶりのいよさつまです。

だし汁の粗熱をとって...



きゅうりや突きこんにゃく、ねぎと合わせてから配缶します。

本来なら、麦ごはんの上に自分でこんにゃくやきゅうりなどの具材をのせてだし汁をかけるのですが、給食では別々に送ると容器が足りなくなってしまうので、混ぜ合わせた状態で学校に送ります。

なすの揚げびたしは、昨年度から登場した献立です。



厚切りにしたなすとパプリカを素揚げにして





こんなにたくさんの枝豆も入れて、大根おろしとだしで和え、



彩りよく仕上げます。



K 井調理員と H 金調理員がニヤニヤしながら見ている先は...



H 村調理員！！

なすの入れ方が激しかったそうです(´艸`)

何か、悩みがあるのかしら？？？

9月9日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、五目きんぴら、酢の物、小女子ちりめんです。



昨日、サラダや和え物を作るための蒸煮冷却機（じょうしゃれいきゃくき）に不具合があり、今日の酢の物ができるか心配しましたが、応急処置をしてもらい、無事、予定通りの献立が出来上がりました。



← 蒸煮冷却機：家が建つくらい高価な機械
です！

蒸煮冷却機は、具材を短時間で蒸し揚げ、さらに 10～15 分程度で 10℃以下に下げます。
さらに、サラダを入れる食缶は、真空の保冷容器になっているので
教室に届くまで、冷蔵庫の中のような温度で届けることができます。
この機械や食缶があるので、サラダや和え物のいろいろな種類を提供することができます。



← K 井調理員「おいしくできたよ〜♪」

こちらも高価な機械「フライヤー」です。



今日は、五目きんぴらに入れるカリカリポテトを揚げています。

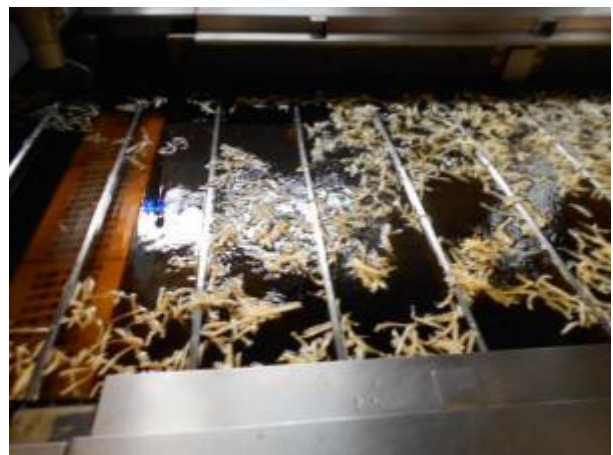
じゃが芋を揚げていると、水分が多いため油の温度が下がってしまいます。

油の温度が下がると、カリッと揚がらなくなってしまうので、

入れる量や時間を気にしながら揚げていきます。

今日も、やはり温度が下がってしまうので、四苦八苦しながらじゃがいもを投入していました。

今日の揚げ物担当は H 間調理員です。



入れ始めは、小さな泡がたくさん立ちますが、揚げってくると泡は消えていきます。

順調に揚げているかな？と見に行くと...

M 本調理員と H 田調理員「ほら、G 田先生に直接言わないと！！」

さては、また、私がいらない間に悪口を言っていたようで

M 本調理員「H 間さんが、G 田がいますと、油の温度が下がらないって言ってましたよ！

機械もヤバいって感じるんですね！！」

はいはい。じゃあ、ずっと立っていきましょうかね。

しばらくすると...

H 間調理員「あっ！下がりだしました！ずっといるとダメなんですかね？」

M 本調理員「ちょくちょく、驚かせるように来てもらわないと！！」

機械も油も驚くらしいです。

9月10日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、鶏団子スープ、マカロニサラダ、大豆かりんとうです。



今日のだんご3兄弟は



H金調理員、H田調理員、H間調理員です。

「天然3兄弟で〜す。」

気が付けば、3人ともイニシャルが『H』！！

イニシャルHは天然が多いのか！？

いえいえ。松前町給食センターに天然が多いのです。

責任者のM本調理員曰く「ほのぼのしてて、いいでしょう〜🍴」

そうね。確かにイライラしていると、味が濃く、辛くなりがちですからね。

大豆かりんとうは、乾燥大豆を一度炊いてから粗熱を取り、小麦粉と片栗粉をまぶして揚げます。



揚げたら、粉糖をまぶして味付けします。



簡単な献立そうに見えますが、結構手間がかかっています。

G 田「そういえば、昨日、子どもたちに『粉糖って何！？』って、聞かれたんだよね。」

T 井調理員「ああ、知らないかもね。私も最初、分銅を連想したもん。」

分銅！？？？

連想？？？

T 井調理員「ほら、私ってリケジョ（理系女子）だから♪」

ええ～？？？連想するかなあ。

もう一人の自称リケジョの M 浦調理員に

G 田「粉糖って聞いて、何を連想する？」

M 浦調理員「う～ん。分銅！？」

マジか！！！！

9月11日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、きのこカレー、ミモザサラダ、福神漬け、ぶどうです。



今日のぶどうは、県内産のニューピオーネです。

検収室には、こんなにたくさんのぶどう。全部で50箱の100kgです。



丁寧に洗って洗って、軸から身を外します。



ぶどう配缶チームです。。

小学生は2粒ずつ、中学生は3粒ずつ。

数え間違いをしないように、ダブルチェックで数えます。

ふたりとも、真剣です。



下処理室では、カレーに使う材料がいっぱい。

写真は、玉ねぎ処理チームとじゃが芋皮むきチームです。

機械を使って皮取りしますが、細かい所は、やっぱり手作業。

小さなじゃが芋の芽も、しっかり取り除きます。



誰もいなくなった検収室で一人さみしく、えのき茸の処理をする H 間調理員。

「誰もいなくて、さみしいです〜。」

いじめではありませんよ・・・？

衛生面や作業面から、それぞれの場所で作業をしてもらっているのです。



調理室では、カレーの調理が始まっています。

給食のカレーがおいしいのは、こうやって、ニンニクをじっくり炒めているから。



あ、それと、調理員さんの「うで」も良いからです！（ここ重要！！^o^； ）



牛肉を入れる K 井調理員、入れる姿勢で止まっています。

「・・・？なぜ？」と思っていると、シャッターチャンスを与えていました。

ぼーっとしていてすみませんでした >_<;

ポーズをありがとうございます♡



カレールウを割っているのは、S 木調理員。

ちょうど手に持っているルウが、本来の大きさです。

これでは溶けにくいので、少しでも小さくしておきます。

最後は、落ちていた野菜に気がついて掃除をしている T 本調理員です。

後ろ姿になっちゃいました。



9月14日月曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、マーボー春雨、ごま味いりこ、和風サラダです。



今日のマーボー春雨に使っている牛肉は、愛媛県の牛肉消費拡大緊急対策事業として愛媛県の補助金を使って作りました。



いつも給食で使っている牛肉よりちょっぴりいい牛肉です。
いい感じに『さし』が入った、柔らかくておいしそうなお肉が届きました。



子ども達に人気のマーボー春雨が、いつもよりさらにおいしく出来上がりました。
味の違いに気が付いてくれるかなあ？

一方、和風サラダには『刻みのり』が入っています。



こんなにたっぷり入るのですが、H金調理員に言わせると

「いつもの半分くらいしかない。」そうです。

調べてみましたが、いつもと同じ分量（重さ）の『刻み』のりでした。

のりも、暑くてへたってる！？

9月15日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、大豆の五目煮、豚肉のかりん揚げ、ゆかり和えです。



大豆の五目煮は、大豆の大きさに合わせて野菜を切っているので、いつもよりちょっぴり小さめです。



大豆は、朝一番から水につけておいたものを蒸気釜で炊きます。



一度取り出し、ほかの具材と一緒に調味料を加えて炊いていきます。
 その際、大豆の煮汁もよいだしが取れているのであくをとってから加えます。



しょうゆを入れているかのような色をしています、大豆を水で炊いただけの煮汁です。
 旨味がぎゅっと詰まっています。

ふっとみると、ニヤニヤ...ニコニコしながら掃除をしているアピールが。



きれい好き〜

完全にカメラ目線の O 笠原調理員でした♪

9月16日水曜日の給食

今日の献立は、鯛めし、ふしめん汁、豆腐の変わり揚げ、おひたしです。



今日の天ぷら室をのぞいてみると...担当は T 本調理員と O 本調理員。



あれ？デジャブ??

G 田「この間も T 本調理んじゃなかったっけ？」

T 本調理員「（天ぷら担当が）好きなんですう〜。」

嘘ですよ。夏の天ぷら室は地獄の暑さですから。

カメラを向けると

T 本調理員「若い人、撮ってあげてください♪」

担当は T 本調理員と O 本調理員。

G 田「いや、フライヤーの写真撮りたかっただけだから。」

O 本調理員「えっ！?????」



しかも、〇本調理員見切れてしまっていた(;^_^A すいません。

なぜかスライサー（機械）を使わずに、ふしめん汁のなるとを手切りしている〇政調理員。



〇政調理員「スライサーで切ると、最後が大きいのが出てしまうので...。」
丁寧な仕事っぷりの〇政調理員でした。

9月17日木曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、えび玉どんぶり、しゃぶしゃぶた
サラダ、小煮干しの磯香揚げです。



先週、蒸煮冷却機（食材を蒸してから真空になり、一気に冷やす機械）に不具合が出たので、今週は、応急処置をしてもらって使っています。



毎日、ひやひやしながら機械の様子をうかがっています。
今日は無事にご機嫌よく動いてくれたので、おいしいサラダが完成しました。



子どもに人気のしゃぶしゃぶたサラダ。伊予高校生が考えてくれた松前町独自の献立です。
松前町産のレタスや人参を使って、隠し味に砥部町産のねり梅が入っています。

今日のレタスと人参は、残念ながらまだ松前町産ができていないので、県外産のものを使用しています。



天ぷら室では、フライヤー（揚げ物機）を使って小煮干しを揚げています。
フライヤーは、温度や時間を設定するとコンベアーに乗って流れていきます。
しかし、時間は一番短くて2分30秒の設定しかできません。
小煮干しは2分30秒でも焦げてしまいそうなので、入口より手前から入れています。



最近、小煮干しが小煮干しとは思えないような大きさのものが納入されているので煮干し屋さんに問い合わせてみました。

7月は雨が続き、ちりめんがたくさん取れ、8月に入ると晴れの日が続いたので一気に大きく成長してしまったそうです。

ちりめん、小煮干しの成長も天候に大きく影響を受けるんですね！！

9月18日金曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、沢煮碗、さばのみそマヨネーズ焼き、はりはり漬けです。



久しぶりのみそマヨネーズ焼きです。
みんなちょっと、緊張気味です。



さばを並べて、野菜のみそマヨネーズをかけていきます。
みそマヨネーズをかけているのはK 則栄養教諭、デビューです♪
そんな中、のほほんといい味出しているH 田調理員。



H 田調理員「なに？なんか変なことして
る??」

いいえ。大丈夫ですよ♪

さばの上に掛けるみそマヨネーズソースを作っています。



おいしそうに出来上がりました💎

今日は、さばのみそマヨネーズ焼きに人手がとられているので
はりはり漬け担当は...



M 井調理員が一人で奮闘していました。

9月23日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、みそ汁、鶏ごぼう丼、青菜のナッツ和えです。



鶏ごぼう丼のごぼうは、そぼろにするために、縦に切り目を入れてからスライサーで切っています。



K 井調理員と K 本調理員が黙々と切っていました。

K 井調理員「今日は、手袋ないよ♪きれいな手👏」

このところ、写真を撮る時いつも手袋をいていたので、気にしていたらしいです。

今日は、回転釜が大忙しです。



調理室の6つの釜と天ぷら室の釜、全部で7台がフル回転です。



みそ汁と...



鶏そぼろどんぶりと...



和え物の小松菜のボイル...

「こんな組み合わせ、考えた人誰!？」
という声が、聞こえてきそうでした(´艸`)

9月24日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、肉うどん、ちくわの磯辺揚げ、
海藻サラダです。



今日は、小松菜の様子を見に畑へ行ってきました。



給食センターの近くにある「ほのぼの農園」さんの小松菜畑です。

ほのぼの農園さんでは、小松菜だけでなく、人参やほうれん草など、いろいろな野菜を作られています。

給食でも、松前町産のおいしい野菜を、たくさん使わせていただいています。



「これくらいの大きさだったら、使いやすいかな〜」（給食では何十キログラムと、本当にたくさんの量を使うので）と、実際に見てお伝えしたり、「いつ消毒しますか？」と栽培の様子を教えていただいたりしました。

逆に「こんな形のは、使える？」「こういうのは、どうかな？」と聞かれたりも。

ほのぼの農園さんも、子どもたちに、おいしく食べてもらうために、どうしたらいいかなと考えてくださっています。



「これは防虫ネットよ。」

白いネットが防虫ネットです。

ネットの下の小松菜の様子もを見せていただきました。



ほのぼの農園のみなさん、小雨の降る中、ありがとうございました。

今月と来月に、給食で登場する小松菜は、ほのぼの農園さんのものです。

おいしく新鮮な小松菜を、たくさん使わせていただくことになっています。

お楽しみに！

9月25日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、つみれ汁、焼肉、ポテトサラダです。



今日は、だしの研究日！



今日は、昆布と花かつおを使った一番だしでつみれ汁を作ります。
担当者のT井調理員は、朝から緊張気味。



いつもより、かなり静かに作業をこなしていきます。
というのも、今日はデジカメだけでなくビデオカメラも回しているからです！
「カメラだと話し声は写らないけど、ビデオカメラは聞こえちゃうからね～」
いつもの活気のある（？）調理員さんたちの会話を動画でお見せできないのが、大変残念です！



だし昆布は、30 分～1 時間ほど、水につけておきます。
そのあと、ゆっくりと煮出していくと...



こんなに大きくなっちゃった！！

さらに、花かつおを入れて...



給食センターでは、花かつおをバラバラに入れると「濾す」ことができないので
不織布に入れて、ゆっくりと煮だしていきます。



だしの色が微妙に違うのがわかるでしょうか？

左が昆布だけのだし。右が花かつおを入れて5分沸かしただしです。



さらに、花かつお5分沸かししてから5分蒸らしたものと10分蒸らしたものです。

食べ比べた結果、10分蒸らしたものが一番だしの風味がきいておいしくできました。

家庭での一番だしの作り方では、花かつおが沈んだら取り出しますが、給食センターでは、花かつおが不織布に入っているのでだしが出にくいのです。

こんなふうに、作り方をいろいろ研究して、毎日おいしい給食づくりを頑張っています！！

9月28日 月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、きのこのシチュー、鶏肉のピリ辛焼き、フレンチサラダです。



今日は、秋の味覚『きのこ』を使ったシチューです。

お家で作るのはとても簡単なのですが、

学校給食のように大量になるときのこをほぐすだけで一苦労です。



特に、えのき茸をほぐすのに時間がかかります。



ルウも、『だま』にならないようにあらかじめよく溶かしておいてから釜に入れます。

M 好調理員「これが一番大変なんだよね〜。」

G 田「え？えのき茸ほぐすよりも？」

M 好調理員「今日は、私はほぐす係じゃなかったから♪」

あちこち大変だそうです。

ということで、シチューに手がかかるため、鶏肉のピリ辛焼きは一人 1 切れではなく、小さく切ったものを焼いて、計量して配る方式にしました。



3 台のスチームコンベクションオーブンで、約 800 人の鶏肉のピリ辛焼きが一気に焼きあがります。

カニの手の K 井調理員。

シリコンでできた耐熱手袋を使って鉄板を出していきます。



きちんと焼けているかどうか、温度を計って確かめます。

焼き物係の K 井調理員と H 村調理員は余裕があるようで...

K 井調理員「いえ、普通です！簡単って（G 田に）言ったらだめって、店長（M 本調理員）に言われてますから！」

簡単っていうと、もっと手の込んだ献立を入れられるのを懸念して口止めしているようです。

口止めしてても、見たらわかるって!(^^)!

9 月 29 日火曜日の給食

今日の献立は、菜飯、すまし汁、いわしのアングレーズソース、磯和えです。



今日は、中学校が新人戦のため給食が停止しているので、比較的余裕の様子。



あっ！！つまみ食い！！

〇政調理員「違いますよ！！味見です！！！」

知ってます（笑）

給食は、1つの釜で全部作ることができないので、普段4釜で同じものを作ります。

松前小学校、松前中学校、岡田小中学校、北伊予小中学校の4釜です。

ですから、4つの釜の味がすべて同じ味になるように味見をして確認する必要があります。

不思議なことに、一人当たりが同じ分量で計算しても

一釜の分量が違ったり、出来上がってから給食までの時間が違ったりすると味が違ってきます。

そこで、担当の調理員が、必ず味見をして確かめているのです。

って、本当にわかってるのかなぁ？

いつも「おいしい、おいしい。」って食べてるけど(^▽^;)



いわしのアングレーズソースは、いわしにしょうが醤油で下味をつけ

片栗粉をまぶして唐揚げにしたものに、ソースと砂糖で作ったたれをかけ、

上にオーブンで焼いたパン粉をまぶします。
このパンこの焼き具合がいつも難しいのですが...



H田調理員「見て、見て！すごくいい色にパン粉、焼けてるでしょ！」
子どものように自慢していました。
そうですね。✪です♪

9月30日水曜日の給食

今日の献立は、栗ご飯、いもたき、鯛の香味揚げ、すだち風味漬け、お月見ゼリーです。



いもたきの里芋は、松前町産です。もちろん冷凍ではなく生です。



今日も中学校が給食停止のため、比較的早く里芋の皮むきが終わっていました。
G 田「こんなに早くできるんだったら、もっと里芋、増やしとけばよかったね♪」
調理員一同「いえいえ、十分です！！」
里芋はすべるし、触ると手がかゆくなりますよね。
ですから、皮むき部隊は左手に軍手をつけて作業をします。
今日も K 則調理員が新人調理員として参加中です。



そのあと、これまた手作業でひと口大に切っていきます。
こちらも余裕があるのか、いつもよりちょっと小さめの上品なひと口大。



いつもは、もう一回り大きい気がするんだけどなあ？

M 浦調理員「気のせいですって！去年より、（G 田の）手が大きくなったんじゃないですか！？」

ということで、G 田ではなく、O 政調理員の手に乗せてみました(´艸`)。