

11月2日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、クリームシチュー、大豆と煮干しの揚げ煮、しょうゆドレッシングサラダです。



揚げ物室では、大豆と煮干しの揚げ煮を作っています。
一度炊いた大豆に、でんぷんをつけて油で揚げます。



揚げた大豆と、オーブンで焼いた煮干しとアーモンドを合わせて、たれを絡めて作ります。



しょうゆドレッシングサラダに使う小松菜です。
洗う前に、異物がついていないか、1枚ずつ丁寧に確認しています。



加熱・冷却した後の小松菜と白菜、ごまです。
これは、調味料を合わせる前の釜の中の様子です。
真ん中をあけて、ドーナツのようにしています。
野菜から水が出るので、写真のようにして（真ん中に水が出てくるようにして）水を取り除きます。



水を除いたら、調味料を加えて、しっかり混ぜます。



今日もおいしく食べてくださいね。

11月4日木曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、きのこすきやき、ちゃんちゃん焼き、はりはり漬けです。



今日は、新メニューのちゃんちゃん焼きです。



鉄板にカップを並べ、鮭を一切れずつ入れて野菜とたれをかけていきます。
これが、とっても手間がかかるので大変です。



鉄板に並べられたちゃんちゃん焼きは、3台あるスチームコンベクションオーブンで次々と焼いていきます。

この、スチームコンベクションオーブンは、蒸気かけながら焼くことができるので、ふっくらおいしく仕上がります。

ただ、今日は新メニュー。蒸気の量や温度を、いろいろと調整しながら焼き加減を見て調整しました。



今日は、中学校が3校ともお休みで給食はなかったのですが、この献立のおかげで調理員さんは大忙し...>_<;



和え物室では、K井調理員が一人静かにはりはり漬けを作っていました。

11月5日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、みそラーメン、小煮干しの磯香揚げ、フレンチサラダです。



今日は、給食センターに、かわいいお客さんが来てくれました。
北伊予小学校の2年生です。
生活科の学習で、2年生のうち、22名の児童が見学に来ました。



今年は、外からの見学でしたが、できるだけ中の様子も見たいということで、シャッターを開けて検収室（荷受けをする部屋）やその奥の野菜洗浄室の様子を見てもらいました。

また、給食車が建物にドッキングしている様子も見てもらいました。



質問コーナーでは、たくさん手が上がり M 本調理員に、わかりやすく回答してもらいました。

最後には、「虫が入らないように工夫しているのがわかった。」「すごいと思った。」「今日の給食のラーメン、楽しみ。」などの感想を教えてくださいました。
帰ったら、お友達やお家の人に、給食センターの様子を教えてあげてくださいね。

11月6日金曜日の給食

今日の献立は、麦入りさつまいもご飯、根菜豚汁、若鶏のから揚げ、マカロニサラダ、みかんです。



今日は、北伊予小学校のリクエスト献立です。

テーマは「えいようたっぷりきゅうしょく」です。

はだか麦や里芋、ブロッコリー、レタス、にんじん、大根、長ねぎなどの松前町の特産品を取り入れた献立を立ててくれました。



ブロッコリーは、町内生産者の上田さんが作ってくださったものです。

新鮮で大きなブロッコリーです。

M好調理員が、大きさがわかるように、手のひらと比較してくれました。

「顔は写さないでね～」とM好調理員。

しっかりと写っております♡



丁寧に洗って、加熱・冷却して、マカロニ・レタス・きゅうり・にんじん・ツナと一緒にサラダにしました。

今日は、砥部町から給食センターの所長さんと町の栄養士さんが見学に来られました。

「松前の給食、おいしいです」と言っていました。

よかったです♪

11月9日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、白菜と肉団子のスープ、ツナサラダ、フルーツあえです。



肉団子担当のH金調理員とI野調理員です。

ひき肉に卵やねぎ、調味料を混ぜた「たね」を、だしの中に落としていきます。

みごとな手さばきです。



スープに使うほうれん草をゆでているのは、H田調理員。
そのままスープに入れるとアクがでるので、別の釜で一度茹でておきます。
ちょっと忙しいですが、おいしく仕上げるために、調理員さんたち頑張ってくれています。



今日は、東洋食品さんから定期点検に来られていました。
今日は忙しかったので、フルーツあえのバナナの皮むきを手伝っていただきました。
ありがとうございました。



11月10日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、いもたき、ささみフライ、いそ和えです。



松前町産の新鮮な小松菜と里芋です。
小松菜は、いそ和えに、里芋はいもたきにします。



里芋は、皮をむいて一口大に切ります。
今日は全部でなんと 180kg !



機械にかけたあと、くぼみなどに残った皮を手作業でむいていきます。

写真には写っていませんが、たくさんの調理員さんで頑張ってたわむきをしました。

また、一口大に切るのも、手作業です。

調理員さんだけでなく、G田先生にもお手伝いいただき、なんとか時間内においしいもたきにすることができました。



実は、もたきだけでなく、揚げ物室も今日は忙しかったのです。

「今日は」じゃなく、「今日も」でしたね...>_<



ささみフライです。

一口大のささみに、パン粉をつけて、フライヤーで揚げます。

パン粉つけも、けっこう大変。



みなさん、今日はお疲れさまでした。

あっ、「今日も」お疲れさまでした。

11月11日水曜日の給食

今日の献立は、わかめご飯、かきたま汁、ししゃもの南蛮漬け、すだち風味漬けです。



今日は、ししゃもの南蛮漬けの調理の様子をお届けします。

ししゃもにでんぷんを付けているのはI野調理員。「薄く、きれいに付けてるでしょ？」

上手付けてくれているので、この後の仕上がりもきれいです ^^



揚げているのはH金調理員です。
 油の温度の変化を見ながら、投入する量を変えて上手に揚げてくれています。
 M本調理員は、油の中のししゃもがバラバラになるように調整しています。



揚げたししゃもをO本調理員とO原調理員が数えます。
 小学校は2尾ずつ、中学校は3尾ずつ。
 バットにきれいに、ししゃもが並んでします。
 この後、もう一度数えなおすので、わかりやすくしているのです。



最後にM好調理員が、ししゃもを数えなおして、南蛮漬けのたれをかけて仕上げます。



今日も、おいしく食べてね♪

11月12日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、イタリアンスパゲティ、コールスローサラダ、りんごです。



今日は、みんなの好きなスパゲッティです。



豚肉にベーコン、たまねぎ、にんじん、マッシュルームを炒めています。
 スパゲッティが入る前なのに、具が多くて、混ぜるのに力が入ります。
 全身を使ってまぜるので、I野調理員もO原調理員も、みきれています...
 うーん、作業中の調理員さんを撮るのって難しい。



ソースができあがるのに合わせて、スパゲッティをゆでて...



アツアツのうちに、ソースにスパゲッティを入れます。
 少ない回数で混ぜて、スパゲッティにソースを絡ませます。

ここで混ぜすぎると、教室で子どもたちが食べるときにモチモチになりすぎてしまいます。

混ぜすぎないように、でも、ソースは絡ませる。とっても難しいです。



今年度、初めてのりんごです。

4つに切って芯を取り、色が変わらないように塩水につけておきます。



「2日続けて数え物やった〜。」とM好調理員。

昨日はししゃも、今日はりんご。2日続けて数え担当でした。

ししゃもの南蛮漬けも、りんごもおいしいから、いいでしょ？^^



スパゲッティの配缶は、O政調理員。

「つぎ終わったら、手がプルプルします〜。」と。

今日も、お疲れさまでした。

11月13日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、マーボー豆腐、ばんさんすう、ナッツいりこです。



今日のメインは、マーボー豆腐。

なので、豆腐がいっぱい！！



豆腐は、下茹でしておきます。最後に他の具材と混ぜ合わせた時に、くずれにくくするためです。



今日のマーボー豆腐担当は K 井調理員と O 笠原調理員。

シャッターがなかなか降りず、何回も撮り直し。

G 田「岡田（校区の保護者）コンビだと、カメラがうまく動かないわあ〜♪」

K 井調理員「自分（G 田）もでしょ！！」

そうでした(*'艸`)



和え物室では、M 本調理員と O 政調理員、H 間調理員の 3 人が心配そうに蒸煮冷却機を見つめています。

温度センサーが不具合を起こして、うまく動いてくれないのです。

もしかして、見つめているのではなくて、にらみを利かせて動かそうとしている...！？

11 月 16 日月曜日の給食

今日の献立は、六穀ご飯、けんちん汁、はもすり身のつくね揚げ、しゃぶしゃぶたサラダです。



今週は、松前町学校給食センターの地場産物強化週間です。
今日は、松前町産のはもすり身をつくね揚げにしました。



松前漁協さんに納品してもらったはものすり身に、たまねぎ、にんじん、そら豆、ちりめんを混ぜ込んでタネを作ります。
にんじん、そら豆も松前町産のものです。（今は順の時期ではないですが、採れた時に冷凍保存してもらっていたものです。）
今日は、すり身がよ〜く凍った状態だったので、解凍するのに T 井調理員と H 田調理員が、しっかり頑張ってくれました。



それを、ちょうどいい大きさにして油で揚げます。

油へ投入するのは、手間がかかるので、今日は3人体制です。

K井調理員、「疲れた？（つくね揚げの大きさが）小さくなりよるよ。」と一言。

一切れが大きくなったり小さくなったりしがちですが、ちゃんとチェック体制が整っています ^__^

今日も、カリっとおいしく仕上がりました。

11月17日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、みそ汁、若鶏のドレッシング和え、ゆかり和え、みかんです。



今日は、若鶏のドレッシング和えをご紹介します。

この献立、最近は登場していなかったのですが、以前は松前の給食では定番メニューだったそうです。

登場してない数年のうちに衛生管理が厳しくなったため、今回は以前の調理方法とは少し違った方法で調理しました。



まず、下味を付けた鶏肉を油で揚げておきます。



鶏肉のから揚げを作っている間に、きゅうりと玉ねぎ、ドレッシング、しょうゆを合わせて、加熱しておきます。

以前は、火を通さずに出していたそうですが（当時の衛生管理基準では Ok だったので u_u）、今の衛生管理では基本的に一度、加熱しなければなりません。

加熱はしますが、なるべく色よく仕上がるようにします。



それに、から揚げを合わせて出来上がりです。

みんな、おいしく食べられたかな？

わたしは、もちろんおいしく食べたのですが、以前の調理方法で作ったのも食べてみたかったな～。なんて。

今度お家で作ってみようと思います^^

11月18日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、味付けのり、すいとん、ぶりの照り焼き、こまつなのおひたしです。



今日のぶりは、愛媛県の消費推進事業で使わせていただいている愛媛県産養殖ぶりです。焼くとふっくら柔らかく仕上がり、調理員さんは身を崩さないように慎重に数えていました。

脂がのっていて、とってもおいしいぶりでした。



今日は、定期的に行っている衛生検査をしました。

給食センターでは、定期的に検査を行い衛生的な作業の見直しを行っています。

今回は、ふき取り検査を実施しました。

扉の取手やスイッチなど、よく触る部分をふき取って検査に出します。



今後も安心安全な給食の提供に努めてまいります。

11月19日木曜日の給食

今日の献立は、麦ちりごはん、松前丼、魚の香味揚げ、せん切りサラダです。



今日の魚の香味揚げには、愛媛県の消費推進事業で使わせていただいている県内産の鯛です。

松前町産の人参とそら豆を衣に混ぜ込んで調理しました。



...なのですが、油に入れると人参とそら豆が鯛から離れていく～>_<;
I 野調理員が「難しいよお～」と言いながらも、上手に揚げてくれました。



鯛の衣付け係の O 政調理員も、小麦粉や水の量を調整して衣がはがれにくいように工夫してくれました。

写真にはとれませんでしたでしたが、見かねた M 浦調理員や H 金調理員も衣付けに参戦。衣の硬さ調整が難しかったので、今日はちょっと大変でした。



みんなの努力のかいあって、鯛は、きれいに揚げりました♪

学校では、「鯛がふっくら揚がっていて、おいしかったよ」「衣に松前産の人参とそら豆が入ってて、すごい」とお褒めの言葉をたくさんいただきました。

揚げ物チームさん、今日は本当にお疲れさまでした。

11月20日金曜日の給食

今日の献立は、ゆかりご飯、豚汁、レタスのひき肉炒め、キムチ和えです。



松前町学校給食センターの地場産物強化週間、最終日です。

といっても、来週からも、普段通りしっかりと地場産物を活用していきますけどね ^__^



今日は、M好調理員が「先生！見てみて！今日の白菜、オレンジ色！」と、見せに来てくれました。

心配しないでくださいね。

枯れているわけではありません。新鮮な白菜です！

珍しいので、写真に収めようとする...

「今日は、私の顔も一緒に撮らなくていいからね～」

前回、立派なブロッコリーを撮るのに M 好調理員の顔が写っていたので... すいません*__*;

今日の白菜は、地元生産者の上田さんが作ってくださったのですが、聞いてみると、このような種類の白菜があるのだそうです。



加熱すると、このように黄色になりました。

ただ、今日はキムチ和えに使ったので、調味料の赤い色で、白菜の色が伝わりませんでした。

残念...！

11 月 24 日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、白玉汁、豆腐の変わり揚げ、ごま和えです。



豆腐の変わり揚げには、豆腐、魚のすり身、たまねぎ、人参、えび、ちりめん、牛ひき肉、ごま、卵とたくさんの材料が入ります。
これらの材料を練り合わせて、油で揚げて調理します。
M 好調理員と O 本調理員の見事な手さばき。
早くて、私の写真では伝わらない...？



最近、和え物室の様子を紹介できていなかったなので、ごま和えの調理の様子を紹介します。



ほうれん草は、たっぷりのお湯でゆでて、アクをとっておきます。



キャベツとごまは、この大きな機械（蒸煮冷却機といいます）で加熱して、ゆでたほうれん草と一緒に冷却します。

その都度、食材の中心温度も測定します。



釜にほうれん草、キャベツ、ごまを入れて...

この時、冷却した野菜がほぐれにくいので、少しずつ丁寧に入れます。

特に、ほぐれにくいほうれん草。

ちょうど行政調理員がスパテラでほぐしてくれています。



調味料と合わせて、よく混ぜ合わせて完成です。

おいしく食べてもらえるように、温度管理や丁寧な作業をしています。

野菜が苦手な子も、食べてくれるといいな^^

11月25日水曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、ドライカレー、そら豆のかき揚げ、しゃぶしゃぶたサラダ、青りんごゼリーです。



今日は、松前小学校のリクエスト献立です。

はだか麦やそら豆、レタス、きゅうりなど松前町産の食材をたっぷり取り入れた献立を考えてくれました。



ドライカレーです。

お肉や豆腐、玉ねぎ、人参のほかに、ピーマンもたっぷり入っています。

ピーマンの種取りの調理員さんは大変でしたが、みんなが好きなドライカレー。
おいしくできました♪



実は、今日一番大変だったのが、揚げ物チームでした。
調味料の調整をしたため、たね作りで、いつもより作業が増えてしまいました。
それでも、時間内においしい給食を届けなくちゃ！と、みんなが協力してくれました。
ありがとうございました。
私もお手伝いをしていると（あまり戦力にはなりません*_*)、写真を撮ることをすっかり忘れてしまい、
気がついた時には、ほとんど調理が終わっていました…。がーん。
頑張ってくれた揚げ物チームを撮りたかったのに～。
K井調理員とM井調理員に「一番頑張ったT井調理員を撮ってあげて」と慰められました。
ということで、今日最後の写真は、もくもくと、かき揚げをつぎわけるT井調理員です。
今日も、本当にお疲れさまでした。

11月26日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、ビーフン汁、エビチリソース、
もやしのサラダです。



ビーフンたっぷり『ビーフン汁』。

私（G 田）の味見のお椀にもビーフンたっぷり。すると、今日の担当 M 好調理員が...

M 好調理員「ビーフン汁なのに、ビーフンが入ってないって怒るでしょ！多かったら多か
ったで文句言うんだから！！」

もちろん、言いますよ～(^^♪



各クラスごとの量に差がないように、丁寧につぎ分けます。私が見ていると緊張するらしい O 笠原調理員です。



エビチリソース担当の M 井調理員。

しっかり加熱した後、揚げたエビの天ぷらを合わせていきます。



エビを入れるときに、蒸気釜の蒸気をシューッと抜き始めた O 政調理員。

G 田「なんでエビ入れる前に蒸気抜いてるの？」

O 政調理員「チリソースがごげちやいそうなので...。」

なあんだ、そっか♪

蒸気が私の方にシューッとやってきたので、私に対する嫌がらせかと思っちゃった💢

11 月 27 日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、五目きんぴら、酢物、小女子ちりめんです。



山盛りのフライドポテト。

調理場は、揚げたてのいい香りがただよっています。



「（揚げたての）今、塩ふって食べたら、おいしいだろうな～」とじゃが芋の素揚げ担当のM井調理員とK井調理員。



このフライドポテト、今日は、塩をふって出すわけではありません。

ごぼうやにんじん、豚肉、こんにゃく、平天などと一緒に、具沢山の五目きんぴらになります。



フライドポテトは、なるべく食感を保ったまま提供したいので、最後に入れます。
あんまり混ぜすぎないように、さっくりと上手に混ぜてくれています。

今日、職員室で「このきんぴらって、どうしてこんなにおいしいの？」と聞かれました ^
^

それは、まさしく、このフライドポテトです♪

香ばしい香りが食欲をそそります。

「松前の五目きんぴら、すごくおいしい」と、よく学校の先生に褒められます。

松前町学校給食センターでは、じゃが芋の切り方や揚げ方、仕上げの混ぜ方、たくさんこ
だわって調理しているからです。

こだわると手間がかかることも多いですが、「おいしい方がいいからね！」と頑張ってく
れる調理員さんに感謝です *^ v ^*

11月30日月曜日の給食

今日の献立は、黒糖パン、ちゃんこ鍋、切干大根のサラダ、
カミカミチップです。



今日は、カミカミチップをご紹介します。

カミカミチップ、教室でも職員室でも「おいしい」と好評なのです ^^



まず、スチームコンベクションオーブンで小煮干しとするめ、アーモンドを焼いておきます。

アーモンドはオーブンモードでカリッと、小煮干しとするめは、蒸気をかけながら固くなりすぎないように焼いています。



釜でたれを作っておきます。

たれの温度が上がったか確認する H 間調理員。

H 間調理員の後ろでオレンジの耐熱グローブを着けて待っているのは、O 本調理員。



たれと小煮干し、するめ、アーモンドを合わせます。

今日は、写真を撮った時間が遅かったので、ほとんどの調理が終わっていて...

カミカミチップを混ぜている H 田調理員に「先生、今日は（ホームページに）何のせるん？」と聞かれました。

それは、もちろん、カミカミチップです♪