

12月1日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、すまし汁、かき揚げ、ゆずみそ和えです。



今日の揚げ物チームです。

「先生、もう入れ終わるよ」

最後のかき揚げを油に入れ終わるところを、なんとかパシャリ。

今日の天ぷら入れはT井調理員とO本調理員です。



ふたが閉まるかどうか心配しながら配缶しているのは、O笠原調理員です。

かき揚げは、「かさ」が増えるので、中学生になるとバットぎりぎりの量になります。

でも、大丈夫 ^^ ちゃんとふたは閉まりました♪



他の配缶の様子も。

すまし汁は H 金調理員、ゆずみそ和えは K 本調理員が担当でした。

K 本調理員がちょうどカメラ目線になってしまいました♡

12 月 2 日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、根菜豚汁、はものから揚げ、ばんさんすう、青りんごゼリーです。



今日は、北伊予中学校のリクエスト給食でした。

里芋やにんじん、きゅうり、はもなど松前町の食材をたくさん使った献立です。



「今日は、ふっくら仕上がるように、時間を 30 秒短くしてみましたよ。」と K 井調理員。

外はカリッと中はふっくら仕上がるように、揚げる時間を調整してくれました。

今日も、おいしく食べられたかな？^^

12 月 3 日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、栄養ぞうすい、ナッツごぼう、もみサラダ、みかんです。



栄養ぞうすいに使う鶏ミンチを、だし汁でほぐしている H 金調理員です。

釜に直接入れると、大きな塊になってしまうので、事前に少量のだし汁でほぐしているのです。

「こんなに上手くやれるんは、H 金調理員だけよ～」と、スライサー担当の M 好調理員が通り過ぎていきました。

そうなんですね笑。



しっかりとっただし汁に、この鶏ミンチ、野菜、里芋、油揚げなどの具材を入れて調味料で味を整えて

お米、たまごを入れて炊いたら完成です。



「今日のぞうすい、なんでこんなにおいしいの？」と聞かれました。
そうですね、H 金調理員の鶏肉ほぐしのおかげかな？笑

12月4日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、かきたま汁、鯛の塩焼き、くるみ
和えです。



今日の鯛は県の消費拡大事業でいただいた愛媛県産の鯛です。

「すごい立派ですよ〜！」「すご〜い！」と言いながら、まんべんなく塩を付けていく O 政調理員。

写真の左側から腕が見えるのは、心霊写真ではありません。

O 政調理員が鯛を鉄板に並べ終わるのを待っている O 笠原調理員です。



今日はタイムキーパーの〇笠原調理員。

スチームコンベクションオーブンの稼働状況を〇政調理員に伝えながら、全体の流れを調整します。



身はふっくら、皮はパリッと、おいしく出来上がりました。

H金調理員、H間調理員、〇本調理員の3人で数えます。

ですが、タイムキーパーの〇笠原調理員のおかげか、〇政調理員が手際が良すぎたのか...
数えても数えても、どんどん焼き上がり、数える3人は必死でした。

「いや〜、時間に遅れたらいけないと思って」と〇笠原調理員。

今日の鯛の塩焼きは時間がかかるなと思っていたのですが、みんなのチームワークが良かった(?)のおかげで、

とっても順調に仕上がりました。

12月7日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、ビーフシチュー、海草サラダ、フルーツ白玉です。



調理場に入ると...



満面の笑顔で白衣もエプロンもドロドロのO本調理員。

「私がしたんじゃないからね！自分でしたんだからね！」と横から言い訳しているのはM好調理員です。



ビーフシチューのルウを「だま」にならないように濾しているのです。

フルーツ白玉班も大忙しです。



← 白玉を茹でて...



← りんごを切って...



バナナは皮が汚れているので、皮を全部むいてから切らなくてはならないため、手間がかかります。



全ての材料がそろったら、和えて配缶します。
今日はフルーツ白玉を5人がかりで黙々と作業をしていました。

12月8日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、魚そうめん汁、鶏ごぼうどんぶり、はりはり漬けです。



鶏ごぼううどんは、名前の通り、鶏ミンチとごぼうが入っています。



ごぼうは、「そぼろ」になるように小さく切っています。
名前には入っていませんが、油揚げも入っています。



油揚げも、ごぼうに合わせて小さく..... ???

G田「油揚げ、ちょっと大きくない! ?」

H金調理員「えっ?? 気のせい、気のせい!」

と言いながら、急に小さく切り始めました!(^^)!



調理担当者はM好調理員とO本調理員。

細かいそぼろにするためには、かなり大変です。

M好調理員「疲れた…。ちょっと休みながら混ぜよう…。」

O本調理員「休んでてください！私が一人で頑張りますから！！」

先輩と後輩のいたわり（？）の会話でした。



油揚げも小さくなって、きれいなそぼろどんぶりが出来上がりました♪

12月9日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、豆腐汁、豚肉のしょうが焼き、青菜のナッツ和えです。



クイズです。

「これは、何を作っているところでしょうか??」



T井調理員「っていう問題形式にしたらどうですか? (今日のホームページは。)」

「今日は、何枚撮っても、蒸気で(写真が)白くなってしまうんです。」と話していたら

T井調理員からのアドバイス。



正解は、「豚肉のしょうが焼き」を作っているところでした。

まず、具材のもやしを炒めて、ザルに取ります。

もやし取り出し中の K 本調理員。カメラを向けられているので緊張気味です。



これは、もやしを取った後の釜です。

もやしの水分がこんなに出ています。

余計な水分があると、味が決まりにくいので、このように水分を除いておきます。

ちょっと手間ですが、おいしく作るためです ^^



豚肉と玉ねぎ、人参を炒めて、先ほどのもやしを入れたら、調味料で味付けです。

今日、最初の写真は、調味料を入れているところでした♪

12月10日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、ミートスパゲティ、大豆かりんとう、コーンサラダです。



今日はスパゲッティなので、調理員さんは大忙しです。



ミートソースを作っている O 政調理員と H 間調理員。

H 間調理員「近づきすぎると、ケチャップが白衣に飛びますよ。」

O 政調理員「そうそう、私たち、しっかり付いちゃいましたから。」

ソースが飛んだり、はねたりしないように、気をつけてやさし〜く混ぜてはいるのですが、2人の白衣とエプロンにはケチャップが付いた後がしっかり。



釜の横では、H 金調理員が粉チーズをほぐしています。



ミートソースの仕上げに入れるのですが、ダマになってはいけけないので、少しずつほぐしています。



粉チーズのビフォーアフターです。（左がほぐす前、右がほぐした後）
丁寧にほぐしてくれたので、サラサラです。

12月11日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、みそ汁、スマの味噌マヨネーズ焼き、ごま酢和えです。



今日のスマは、県の水産物消費拡大事業でいただいた愛媛県産の養殖スマです。
今回は角切りにしたものを使わせていただきました。



全部で 119kg のスマ。

冷凍で届くので、解凍してアルミカップに均等に入れていきます。

〇政調理員「昨日は眠れませんでした〜>_<」

今日は特に手間がかかるので、提供時間に間に合うようにするには、どうしたらいいか...
寝ながらシミュレーションしていたそうです。



野菜たっぷりの味噌マヨネーズソースを作ります。

M 浦調理員「えーと、次は...あれ？」

赤味噌、白みそ、しょうゆに酒、おろししょうがに砂糖...調味料がたくさんあるので、、計量するのも大変です。



手の空いた調理員さんや G 田先生にも手伝ってもらい、おいしく焼きあがりました。
時間にも間に合って、良かったです。 ふう～(´ー`)

12 月 14 日月曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、里芋のみそ汁、里芋コロッケ、里芋ポテトサラダ、わらびもちです。



今日は、岡田小学校のリクエスト献立です。
 里芋づくしの献立を考えてくれました。
 中でも「里芋ポテトサラダ」は初めての献立です。



里芋、きゅうり、にんじんをマヨネーズとかつお節で和えます。



初めての献立だったのですが、おいしくできました♪
 松前の定番メニューになるかも？
 考えてくれた岡田小学校のみなさん、ありがとうございました！

12月15日月火日の給食

今日の献立は、白ごはん、おでん、ごま味いりこ、酢物です。



T 本調理員「青のり、かけるふりですよ～ ^^」

シャッターチャンス逃した私のために、青のりをかけるところを再現してくれました。
ありがとうございます♪



今日のごま味いりこ担当は、H 田調理員と T 本調理員。

H 田調理員「めずらしく今日は同期コンビなんですよ。」

確かに。この2人が組むのって、あんまり見たことないかも...



今日のメインはおでんです。

じゃがいも一口大に手切りします。全部で 131kg !



練りものが入っているので、加熱されて膨らんで釜いっぱいになっています。

今日は特に寒いので、あったかいおでんで、あたたまってくださいね。

12 月 16 日水曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、ワカメスープ、ビビンバ、もやしのナムル、ヨーグルトです。



今日はビビンバです。

ごま油、にんにく、ねぎで香油を作ってお肉や野菜を炒めます。

牛肉もたっぷり入ります ^^

良い香りです♪



こちらは、ワカメスープ。

仕上げに、たまごを入れています。



O政調理員「卵入れ、上手にできてますよ～」

T井調理員「...。.....。 あ！口があいとった！」

卵入れに集中していたT井調理員。

言わなければマスクで分からなかったのに...口があいていたそうです。笑

12月17日木曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、ふしめん汁、ちくわの磯辺揚げ、ごまあえです。



「給食のちくわの磯辺揚げって、どうしておいしいの？」と学校で聞かれました。

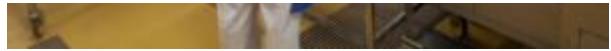
うーん、衣に粉チーズを入れているからでしょうか ^^

調理員さんが上手なのもあるけどね♪



今日のちくわの磯辺揚げチームです。

静か〜にちくわを切っています。



揚げ物室も、静か〜に揚げています。

静かだし、もしかして暇？

M 好調理員・T 井調理員・O 本調理員「いやいや、揚がるの待ってるだけです！暇じゃないです！」

暇？なんて言ってゴメンナサイ♡

12月18日金曜日の給食

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、みかんです。



みかんチームです。

T 本調理員「今日、ここは何にもトピックスありませんよ。」

えー、まさかの撮影拒否？笑 でも、写真撮っちゃうけどね♪

みかんに汚れや傷がないか、確認しながら数えています。



みかんで、撮影拒否にあった後、さみしく福神漬けコーナーへ。

通りすがりの T 井調理員「M 井さん、先生が来てくれて良かったね」

福神漬けの担当は、基本 1 人です。

今日は M 井調理員。

衛生管理と作業スペース確保のため、どうしてもみんなから離れたところで一人さみしく...ということになるのです。



今日は、うずらの卵を使ったエッグカレーです。

うずらの卵が、ちょうどいい数で入るように気をつけて配缶しています。



今日もおいしく食べてくださいね♪

12月21日 月曜日の給食

今日の献立は、キャロットパン、塩ラーメン、カミカミチップ、もやしときゅうりのサラダです。



今日のメインは、塩ラーメンです
ブイヨンと長ねぎで、しっかりだしをとります。



学校で子どもたちが、衛生的につぎ分けられるように、麺は少し短めに切ります。



塩とこしょうを混ぜ合わせておきます。

こしょうがダメにならないように、あらかじめ塩と混ぜておくのですが、
1 釜分でこの量です↓



多そうに見えますが、きちんと計算された 840 人分の塩・こしょうです ^^



今日は珍しくベテラン M 好調理員が配缶です。

M 好調理員「最近、あんまり配缶にあたらなくて～」

久しぶりと言いながらも、さすがベテランさん。

つぎ分けにくい麺をテンポよく、きれいにつぎわけていました♪

12 月 22 日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、豚汁、かぼちゃのそぼろ煮、ゆず風味漬けです。



今日は、1 日遅い冬至の献立です...

冬至の日に実施するつもりが、1 日ずれて設定してしまいました。

ということで、松前は 1 日遅れの冬至です。

...すみません>_<;



冬至の献立ということで、かぼちゃです。
愛媛県産のかぼちゃを使わせていただきました。



すべて手作業で切っていきます。



かぼちゃが煮崩れないところを見極めて煮込みます。



新鮮な野菜が手に入りやすかった昔、ビタミン豊富で長持ちするかぼちゃを食べると風邪をひかなくなると考えられていたそうです。

今年は特に感染症など気になりますが、かぼちゃに限らず、いろいろなものを好き嫌いなく食べて、元気に過ごしたいですね ^^

12月23日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、豚肉とじゃがいもの南蛮煮、小煮干しの磯香揚げ、甘酢漬けです。



じゃが芋を使った煮物は、機械で切ることができないので、調理員さんが切ります。そのため、時間がかかって忙しい作業になります。

...なるはずです。

...が？



なんだか今日は、余裕しゃくしゃくです。

M 本調理員・K 井調理員・T 本調理員「気合入ってますからね！！」

スライサー担当の H 金調理員も「気合入ってます！！」

和え物担当の O 政調理員も「もちろん！気合入ってます！！」

煮物担当の M 好調理員も「余裕よ〜♪」

揚げ物担当の H 田調理員「朝からみんな、テンション高かったよ〜。」

今年の給食もあと二日。気合が入っているそうです。

G 田「いつも、こうだと楽勝なのにね〜♪」

全員「それは無理！！！！！！」

今日の南蛮煮に使うじゃが芋がものすごく大きかったようで...



K 井調理員「私の顔とでは、大きさが伝わらない〜！」

ということで...



大きさ、伝わりますか？

12月24日木曜日の給食

今日の献立は、Aコース：クロワッサン、ミネストローネ、
タンドリーチキン、レモンサラダ、ブッシュドノエル、Bコ
ース：ナン、ミネストローネ、ドライカレー、レモンサラ
ダ、イチゴのケーキです。

A



B



今年最後の給食、セレクト給食は、曜日の関係で両方ともパンの献立です。
クラスごとに献立が違います。

A コースを食べたのが 1339 人、B コースを食べたのが 1345 人とちょうど半分くらいに分かれました。



タンドリーチ킨は、クラスと数が間違っていないか、いつもの2倍以上神経を使って数えていました。



今日は、パンをパン屋さんで焼いてもらったのではなく、給食用のナンとクロワッサンなので、給食センターで数えたものをビニール袋に入れて、コンテナで送りました。

今年は、1学期の最終日のセレクト給食は中止だったので、約1年ぶりのセレクト給食でした。

楽しんで食べてもらえたかな？