

2月1日月曜日の給食

今日の献立は、横切りパン、ビーフン汁、ヒレカツ、ボイルキャベツ、こんにゃくソテーサラダです。



今日は、明日からの私立高校受験応援献立で、縁起担ぎのヒレカツ（勝つ）です。毎年恒例となっていますが、昨年まではご飯の献立だったのですが、今年はパンの日。そこで、カツサンドにしてもらおうと、ボイルキャベツと袋ソースを付けました。



ヒレカツは、給食センターの手作りです。お肉屋さんでカットしてもらったヒレ肉をバター液にくぐらせ、パン粉をつけていきます。



からりと揚げたヒレカツは、きれいに並べて数えていきます。



ヒレカツサンドにするために、ボイルキャベツはミニバットにぎっしり配缶しました。



ビーフンも長いままなので、配缶が大変です。



今日は1品、いつもより多いので、ポイルキャベツとこんにゃくソテーはH金調理が両方担当しています。

2月2日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、肉じゃが、さばの塩麴焼き、即席漬け、節分豆です。



今日は節分。

例年だと、手巻き寿司にしているのですが、今年はコロナ対策のため、手巻きは中止にしています。

鯖の塩麴焼き。表面にうっすらと付くくらい塩麴をからめています。



それを温度 210℃、湿度 30%のスチームコンベクションオーブンで 13 分焼きます。



こんがり、ふっくら、おいしそうに焼けました。

肉じゃがのじゃが芋は、男爵を使っています。



なかには、「あんこ」といって黒くなっているものがあるので、気を付けてきれいに取り除いて使います。

G 田「そうやって並べると、なんだか目玉みたいだね。」

T 本調理員「こんな感じ？」



そうそう！！って、何やってんでしょね～♪

2月3日水曜日の給食

今日の献立は、たこ飯、すまし汁、若鶏の唐揚げ、ごま和え、お祝いゼリーです。



今日は、中学校2年生の少年の日のお祝い献立です。

愛媛県で昔から「ハレの日」によく食べられていた郷土料理「たこ飯」にしました。

すまし汁には、お祝いの紅白はんぺんを使っています。



給食用の紅白はんぺんです。

釜に入れると、色がよく分からないかもしれませんが、お椀に注いだ時にはきれいな色が見えます。

今日の野菜処理のメインは、ごま和えのほうれん草。



どこを見てもみどりだらけでした。

2月4日木曜日の給食

今日の献立は、アップルパン、ホワイトシチュー、いかリング唐揚げ、ボイル野菜です。



今日は、さつまいもを使ったホワイトシチューです。



徳島県産の鳴門金時を力を入れて縦に切る O 本調理員と M 井調理員。



それをスライサーに入れていちょう切りにする M 好調理員。主役は M 好調理員じゃなくてさつまいもだってば(*'艸`)

久しぶりのイカリングです。



今年はイカが取れないらしく、貴重なイカリングです。
生のイカリングをセンターで下味をつけて粉をつけて揚げているので、
柔らかくておいしいイカリングフライが出来上がりました♪

2月5日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、きんぴらごぼう、竹輪の磯辺揚げ、甘酢漬けです。



竹輪の磯辺揚げは、ひとりあたり小学校は2切れ、中学校は3切れです。
約6500切れ数えるので担当者は、全集中です。



数え間違ふといけないので、見たことの内容な真剣な表情。



← M 浦調理員も...



← O 本調理員も...



← M 好調理員も...

カメラを向けても、笑顔になる余裕ありません！！

こちらは、きんぴらごぼうのこんにゃくを準備している T 井調理員。



こんにゃくを 4 分の 1 に切っています。
これをさらにスライサーにかけて...



こんなふうに、きれいに切っていきます。

手間暇かけて作った『きんぴらごぼう』。おいしいですよ♪(^.^)♪

2月8日月曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、マーボー豆腐、小煮干し、和風サラダ、りんごです。



子どもたちの好きなマーボー豆腐です。

給食では、豆腐を下茹でしています。

下茹ですることで、他の具材と合わせた時に水っぽさがなくなり、味が決まりやすくなるのです。



お湯に豆腐をつける T 井調理員「さっき、お湯こぼしそうやったんです。」
豆腐をつけたら、お湯が溢れそうだったので、お湯をかき出したそうです。
シャッターチャンス进行逃しちやったなあ・・・笑



今日のデザートはりんごです。
りんごを4つに割って、芯と種は取り除きます。
りんごの皮には栄養があるので、給食では皮付きのまま提供しています。
「蜜が入っていておいしそうね。」「何ていう品種かな？」と調理員さんと話していたの
ですが、
りんごは、詳しくなく・・・>_<;
みかんだったら、だいたいわかるのになあ。
後で確認すると、「サンふじ」という品種でした。
甘さ・酸味・食感がそろったりんごで、蜜が入りやすい種類だそうです。
今日も、おいしく食べてくださいね。

2月9日火曜日の給食

今日の献立は、鯛めし、豚汁、マーボー大根、もやしときゅうりのサラダ、いちごクレープです。



今日は、岡田中学校のリクエスト献立です。
松前町産のにんじんや旬の大根、さといもなどを使った献立を考えてくれました。



マーボー大根の大根は、先に、しょうゆで下茹でしておきます。



春雨も茹でて戻しておきます。今日は忙しい～ *_* ;

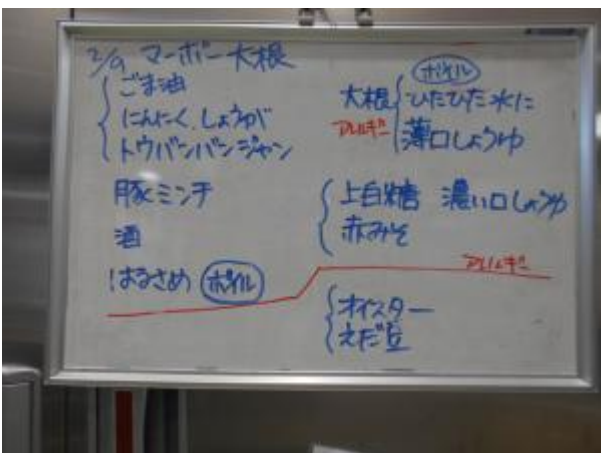


ごま油でにんにく、しょうが、トウバンジャンを炒めて、豚ミンチ肉を入れます。

うーん良い香り♪

T 本調理員「先生、後ろ見てみて ^^ 」

振り向くと・・・



みなさん、お気づきですか？

T 本調理員「トウバンジャン・・・辛そうでしょ？」

『トウバンバンジャン』

ええ、辛そうですね！

調理担当者が書くのですが、書いてて気がつかなかったそうです！笑

トウバンバンジャン・・・ではなくて、トウバンジャン。

ごま油で香りが立つまで、しっかり炒めています ^^

おいしく食べてくださいね♪

2 月 10 日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、けんちん汁、お好み天、すだち風味漬けです。



スライサーに今日は3人も。

本当のスライサー係はT井調理員。里芋を入れています。

T井調理員の里芋入れを手伝うM本調理員、
出てくる里芋をチェックするM浦調理員です。



T井調理員「今日の里芋、粘り気がすごくて、つかみにくいんですって～」
スライサーにまっすぐ入れないと、きれいなちょう切りになりません。
すべりながらも、なんとか入れて、きれいに切ってくれました。



揚げ物室では、お好み天を作っています。
魚のすり身に、たこ、キャベツ、ねぎ、あおのりを混ぜ合わせて、一口大にして揚げます。



色合いもきれいに、おいしく仕上がりました ^^



台車でお肉を運ぶ K 本調理員。

「ガタガタしなくて、スムーズに運べます♡」とニッコリ。

実は、キャスターがいたんでいたので、昨日直してもらったのです。

よかったです♪

2 月 12 日金曜日の給食

今日の献立は、菜飯、五目煮、ぶりの照り焼き、おひたしです。



今日のぶりは、愛媛県産の養殖ぶりです。

県の助成金をいただいて使わせてもらっています。



脂がのって大きなぶりです。
おいしそうに焼けました ^^



こちらの釜では、大豆を炊いています。
給食では、乾燥大豆を使うので、じっくり炊いています。



釜から引き上げた大豆です。
炊いただけだけど、ふっくら、おいしそう♪



五目煮です。

大豆を炊いたときの煮汁を入れているところです。

煮汁には、大豆からいいおだしが出ています。

無駄にせず使います ^^

2月15日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン／（松前中・北伊予小中）あげパン、きしめん、しゃぶしゃぶたサラダ、ナッツいりこ、（岡田小中）チョコクリームです。



今年度のあげパンのシーズンが始まりました。

一度に6校作ることは難しいので、今年度は3回に分けて実施します。

1年ぶりのあげパンですが、精鋭ぞろいのあげパンチーム。
順調に調理が進んでいました。



→



砂糖ときなこを、しっかり混ぜ合わせます。
ビフォー → アフターです。
きれいに混ざっているでしょ？



←パンを投入する M 好調理員



←パンを、ひっくり返す M 浦調理員



←すばやくパンを引き上げる H 金調理員



←きなこをまぶす T 本調理員



←数を数える K 井調理員と T 井調理員

今日は松前中学校と北伊予小学校、北伊予中学校があげパンでした。

3校分を一度に作るのは初めてで、あわただしかったのですが、素晴らしいチームワークでした ^^ さすがです☆彡



最後に M 浦調理員がつけている、腕抜きをご覧ください♪
M 好調理員が旦那さんのシャツでリメイクしたそうです。
ステキですね〜♡

2 月 16 日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、かきたま汁、魚の五目あんかけ、
はりはり漬けです。



今日の魚は愛媛県産の鯛です。
県の助成金をいただいて使わせていただいています。



今日の鯛は角切りにしてもらいました。
衣をつけて、油で揚げます。



鯛のから揚げの出来上がり。
この上に、別に作っておいた、野菜たっぷりの五目あんをかけます♪



こちらは、かきたま汁です。
O 本調理員が混ぜて、M 好調理員が卵を入れます。
2 人とも「目が回る～」と楽しそう。

え？楽しそうに見えただけかな？
たまごフワフワに仕上げてくれました ^^



2月17日水曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、シーフードカレー、海草サラダ、福神漬け、せとかです。



カレーのルーを割るO政調理員です。

「今日は寒いから、割りにくいんじゃないですか？」と聞いたところ
O政調理員「大丈夫ですよ。私、割るの好きなんです。」とニッコリ。
リズム良く、パキパキと割っていきます。



後で交代した I 野調理員「いやいや、割りにくいですって！」



そのあと、せとかチームに行ってみると
M 浦調理員「写真に写りに来たわけじゃないですからね！」



ついさっきまでは、H 金調理員と H 間調理員の 2 人しかいなかったはず。
タイミングよく、M 浦調理員が手伝いに来ていたということなのですが。
このカメラ目線、やっぱり写りに来たのでは？ 笑



冗談はさておき、今日のせとかは一人半玉ずつです。
半分に切って、果肉に痛みがないか、きちんと確認しながら数えています。

2月18日木曜日の給食

今日の献立は、黒糖パン、みそラーメン、鶏肉のピリ辛焼き、もやしのサラダです。



みそラーメンのおいしさが決まる「みそづくり」担当のM浦調理員。



G 田「みそラーメン、おいしくできてるね。」

M 浦調理員「いや、さっきのは、T 井調理員が作った分だから。」

珍しく、謙虚な M 浦調理員です。

しっかりみそを炒めて、コクを出します。

「みそだけじゃないですよ。だしも丁寧にしています。」



長ねぎと生姜をいれた豚骨スープを作っていたのは噂の T 井調理員です。

中華めんはつぎやすく食べやすいように、小さく切っています。



こちらは鶏肉のピリ辛焼きチーム。



トングとサーバーを使って、たれが落ちないように数えています。
鳥生の大きさは、小学校が40g、中学校が50gです。



← 左が小学校、右が中学校。

並べてみると、大きさの違いが分かります。

2月19日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、いもたき、納豆みそ、酢物です。



納豆みそ担当の M 好調理員と T 本調理員です。

T 本調理員は、納豆は大丈夫だそうです、M 好調理員は苦手なようです。



M 好調理員「今まで〇年、納豆みそ（の調理）に当たったことがなかったのに・・・」
ベテランの M 好調理員が担当したことがない献立があったんですね。

今日の納豆みそ、おいしく仕上がりましたよ♡



こちらは、いもたきの配缶の M 浦調理員と M 井調理員。
2 人とも眼鏡がくもって「里芋と、餅の見分けがつかない〜！」だそうです。
色も大きさも似てますもんね。



キャベツ・きゅうり・たこの酢物です。
今日は特に野菜の色がとてもきれいに仕上がっています。
O 本調理員「春の丘って感じですね ^^」
詩人です♡

2月22日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、鶏団子スープ、コールスローサラダ、フルーツ白玉です。



松前町産のレタスとブロッコリーです。

どちらも、それぞれ松前町内の生産者の方に作っていただいたものです。

今日は、コールスローサラダにします。



こちらは、鶏団子スープです。

今日はT井調理員とO笠原調理員が、鶏団子を入れています。

肉だねを、ちょうどいい大きさに落とし入れます。

2人とも、もくもくと肉だねと格闘しています。



・・・が、なにやらブツブツ。

T井調理員「軍艦巻きにしたら...」

ええ？肉だねが、お寿司になるの？

いやいや。葉ねぎの入った肉だねが、ちょうど「ネギトロ」に見えるのだそうです。

ずっと同じ作業をしていたら、何か別のものに見える、あるあるですよね ^^



葉ねぎを切る M 浦調理員です。

スライサーで切ったのですが、刃と刃の間をすり抜けて長いまま出てきてしまったものだけを、

より出して、手切りしてくれています。

丁寧な仕事に感謝です♡

2月24日水曜日の給食

今日の献立は、中華五目ご飯、ふしめん汁、揚げだし豆腐、もやしときゅうりのサラダです。



今日のメインは揚げだし豆腐です。



粉付けの H 金調理員と M 浦調理員です。

2 人のところから、フライヤーが見えるのですが、

H 金調理員・M 浦調理員「フライヤー（のレーン）、止まってる?!」



ずかさず豆腐入れの K 本調理員「止まってません。ゆっくりなだけです！」

今日は、他のものより揚げる時間を長くしているので、コンベヤーの動きもゆっくりなのです。

止まってる？なんて言われると、何かトラブルかと思い、びっくりしました・・・ *_

* ;



カラリと揚げた豆腐です。

M 井調理員と H 村調理員が数えて



T井調理員がたれとかつお節をかけます。

トングでかつお節をかける T井調理員「難しいけど、コツをつかんだんですよ！」と嬉しそうです。



最後に、ふしめん汁のだしをとる T本調理員です。

だしは味の基本になるので「ちゃんととれているか緊張する～」と、しきりに気にしていました。

しっかり黄金色のだしがとれていますよ♪

2月25日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン／（岡田小中）あげパン、ちゃんこ鍋、豚キムチ、カミカミチップ、（岡田小中以外）レーズンクリームです。



今日は、岡田小学校と岡田中学校があげパンの日です。
今年度 2 回目なので、調理員さんたちも慣れた手つきです。



←届いたパンを移し替える M 好調理員



←パンをひっくり返す T 井調理員



←パンを引き上げる M 井調理員



←きなこをまぶす O 笠原調理員

最後にもう一度パンの数を確認をしていた M 浦調理員の写真が撮れませんでした。ごめんなさい。



こちらは、豚キムチの調理をする T 本調理員と H 村調理員です。
豚キムチなので、しっかり豚肉が入ります。
炒める T 本調理員は「よいしょ！よいっしょ！」と重そうでした。



豚キムチは、野菜もたっぷり入るので、炒めていたら水分が出てきます。
そのため、一度ザルに取りだして、水っぽくならないように工夫しています。

〇政調理員が取り出していましたが、ちゃんこ鍋の調理をしながら・・・だったので、とても忙しく、写真もブレてしまいました。

2月26日金曜日の給食

今日の献立は、わかめごはん、みそ汁、若鶏の唐揚げ、ばんさんすうです。



今日は、松前小学校が遠足予備日のためお弁当の日だったので、給食実施人数が約 800 人分少ないです。

ということで、手作りのシュウマイです。

栄養教諭も、朝から肉下処理室に入ってお手伝い...



してたら、写真を撮るのをすっかり忘れていて、片づけになってしまいました！

おいしそうなシュウマイは、献立写真で堪能してください♪