

# 3月1日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、ミートスパゲティ、アスパラサラダ、ナタデココです。



給食のミートスパゲティは、お家やお店で食べるようにソースを上には掛けて食べることができません。

なぜなら、パスタを茹でてから食べるまでの時間があるので、麺が固まってしまうからです。

ですから、給食センターでソースとパスタを合わせて各クラスの食缶に配缶します。



まず、牛ひき肉を炒めて、ミートソースを作ります。



パスタは、400人分くらいを1釜でゆでていきます。



ゆであがったパスタを大急ぎで引き上げ、ソースの釜にうつしていきます。

ゆですぎたり混ぜすぎたりすると、麺がかたまって団子になってしまうので連絡プレーが重要です。



今日もおいしいミートスパゲティが出来上がりました♪

アスパラサラダには、松前町の特産品であるレタスを入れました。



レタスも蒸してから急速に冷やしているのので、シャキシャキ感が残っていておいしいサラダができました(^^)♪

## 3月2日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、エッグカレー、ボイル野菜、福神漬け、りんごです。



カレーって、簡単にできる料理と思われがちですが、大量調理では結構忙しい献立です。





大量のじゃが芋や玉ねぎ、にんじんを切るのはとても大変で、みんな小走りです。  
動画でお届けできないのが残念！



こちらは仕上げのカレールウを入れている I 野調理員と H 田調理員。  
一気に入れようとした I 野調理員に  
「一つずつ、丁寧に入れないとダメよ。固まっちゃうから。」  
と諭している H 田調理員です。  
みんな、ていねいな調理作業を心がけています♡



こちらは、手術前...ではありません。

りんご担当の H 金調理員と T 本調理員です。

学校ごとに手袋を変えて、気を引き締めて衛生管理の徹底を心がけています。

...にしては、満面の笑み？なふたりです。

## 3月3日水曜日の給食

今日の献立は、ちらし寿司、赤だし、ぶりのにんにく生姜焼き、おひたし、ひなあられです。



G 田「くさっ！！！」

調理場に入るなり、もんのすごおいにんにくの匂いです。



原因は「ぶりのにんにく生姜焼き」です。

H 田・K 井・M 井調理員「誰が考えた献立よ！！！」

はい。私（G田）です。いつも照り焼きじゃ、能がないでしょ(^\_^)  
でも、味はバッチリおいしいからね♪



今日の赤だしは、たっぷりの昆布と削りぶしの一番だしです。  
普段あまり使うことのない三つ葉も入っています。  
ひなまつりの行事食ですからね♪

## 3月4日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、レタスと卵のスープ、大豆かりんとう、マカロニサラダ、レーズンクリームです。



松前町産レタスをたっぷり使ったスープ。



これでもか！！というくらい入れるのに、スープに入ると小っちゃくなっちゃいます。



フワフワたまごにするために、M井調理員が卵を少しずつ糸のように注ぎ入れ、その横でM浦調理員がゆっくりかき混ぜています...



やっぱり！！カメラ視線は外せないM浦調理員でした。

こちらは、スライサーの刃の洗浄の様子です。





壁につながっている鉄砲のような『エアー』。  
レバーを握ると勢いよく空気が出ます。  
細かい刃の間など、きれいに掃除できます。

## 3月5日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、じゃが芋のそぼろ煮、さばのみそ煮、はりはり漬けです。



人気メニューのさばのみそ煮です。  
もちろん給食センターで手作りします。





スチームコンベクションオーブンを使っでの調理ですが、  
さばを並べて、たれをかけて、出来上がったら数えて配缶して...と大忙しです。  
私たち栄養士も、さばのみそ煮につきっきりだったので、今日の写真は、これだけです。  
(>\_<)

## 3月8日月曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、豚汁、豆腐の変わり揚げ、即席漬  
けです。



松前町産の里芋です。  
松前校区の上田さんが作っていただきました。



傷や痛みもなく、皮をむくと白くてツヤツヤ。とってもきれいです。



半分に切っておいて、スライサーにかけます。  
今日は、いちよう切りに。  
具沢山の豚汁に入ります。



揚げ物室では、豆腐の変わり揚げを作っています。  
手早く、ちょうどよい大きさに、たねを油へ投入。  
おいそうな色に仕上がっています。



最後に

「手が入りませ〜ん」と焦っているH田調理員。

「手が大きいんです〜♡」と言っていました。アルコールで手が湿っていたからでは？

^^

給食センターでは日ごろからこまめな手洗いと手指消毒を徹底しています ^^

## 3月9日火曜日の給食

今日の献立は、バターロール、マーガリン、給救カレー、魚肉ソーセージ、バナナです。



今日は、年に一度の防災給食です。

ローリングストック法で備蓄していたカレーを『防災給食』として提供し、また翌年分を購入して備蓄するという取り組みを行っています。





今日は、カレーの他にもバターロールにバナナ、魚肉ソーセージと数えるものがいっぱい  
です。

みんなで、もくもくと数えていました。

みなさんも、これを機会に、おうちでも防災について話し合ってみませんか？

## 3月10日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、ワントンスープ、ビビンバ、ナムルです。



昨日の静かな給食センターと違って、今日の調理員さんたちは大忙しでした。



たくさんのほうれん草に、チンゲンサイ。  
葉物野菜がある日は、忙しくなります。



ほうれん草の下処理をする K 井調理員です。

ほうれん草は、一度お湯でアクを抜いて、水にさらし、さらに水を切ってから調理します。

「こんなところ撮る？」と聞かれましたが、手間をかけてるところこそ、しっかりと紹介しますよ♪



ビビンバです。

牛肉に、もやし、葉ねぎ、ほうれん草、錦糸たまごを入れたところで、

K 本調理員「菜の花みたいですよね～」

春ですねえ ^^





こちらは、ワンタンスープです。

ワンタンを入れるO政調理員と混ぜるI野調理員。

ワンタンを入れる人は、少しずつパラパラと。そして必ずもう一人がスープを混ぜます。

スープの中でワンタンがくっついてしまわないようにするためです。

## 3月11日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン（松小揚げパン）、卵ぞうすい、ナッツいりこ、コールスローサラダ、ヨーグルト、りんごジャム（岡小・松中）です。



今日は、高校入試や遠足で給食停止の学校が多いため、調理も余裕の様子です。



揚げパンも流れるような作業で手際よくできていきます。



パン屋さんに借りたパン箱を洗って、ビニール袋をかけ大きなクッキングシートを敷いて並べています。

お借りしたパン箱を油で汚さないためと、揚げパンのきなこが落ちないようにするためです。



揚げ物室では、揚げパンが終わったら、ナッツいりこの調理が始まります。  
今日は余裕しゃくしゃくのようにでした♪

## 3月12日金曜日の給食

今日の献立は、ゆかりごはん、沢煮碗、豚肉のかりん揚げ、甘酢漬けです。



豚肉のかりん揚げは、長ぼそくきった豚肉を揚げて甘辛いたれで和えています。





〇笠原「まるでお菓子のかりんとうみたいでしょ(^\_^)」  
子どもたちも調理員さんも大好きな献立です♡

今日は、北伊予中学校の3年生が卒業前にお礼に来てくれました。



きれいな花束と3年生の寄せ書きを持ってきてくれました。  
ありがとうございました❖感動！！  
大人になっても、時々給食のこと思い出してね(^\_^)

## 3月15日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、肉うどん、ナッツごぼう、ミモザサラダです。



麺類の中でも人気の高い「肉うどん」。「ナッツごぼう」と「ミモザサラダ」も人気献立です。

中学校3年生が給食を食べるのも今日と明日の二日だけ。

ということで、リクエスト給食ではありませんが、喜んでもらえる組み合わせを考えました。



麺類の時は、釜いっぱい分量になります。  
各クラスの食缶もギリギリ満タンです。



ナッツごぼうのごぼうは、ほんのり色づく程度に揚げてからオーブンで焼いたアーモンドとたれで和えていきます。



M 好調理員「今日のごぼう祭りだね！」

？

M 好調理員「肉うどんにも、ごぼう入ってるでしょう〜！」





ホントだ!!!

肉うどんの具材は一度甘辛く炊いてから、だしの中に入れます。

M 浦調理員「今日は、みんなおなかの調子がよくなるね(^\_^)」

## 3月16日火曜日の給食

今日の献立は、鯛めし、豚汁、若鶏の唐揚げ、ばんさんすう、お祝いケーキ（中学校のみ）です。



毎年恒例の中学校3年生卒業リクエスト献立。

今年度もやはり、この献立の組み合わせになりました。



豚汁



若鶏の唐揚げ



ばんさんすう

なぜか、毎年全く同じ献立です！  
なぜかというと...おいしいからでしょうね🍴

9年間食べてきた『学校給食』も今日でおしまいです。  
卒業しても、時々でいいので給食のことも思い出してくださいね！  
そして、これからも、健康に気を付けて頑張ってください(^^♪

## 3月17日水曜日の給食

今日の献立は、たこめし、かきたま汁、いかのさらさ揚げ、  
海草サラダです。



今日の献立は、昨年度の小学校6年生、つまり現在の中学校1年生のリクエスト献立です。

昨年度は、3月に急に学校がお休みになったため、リクエスト給食もできなかったのが今回作ってみました。

今年の小学校6年生のリクエスト献立は、23日（火）に実施します。

今日は中学校が卒業式のため、調理場は比較的ゆったりとしています。



スライサーも早くに作業が終わっています。

H金調理員の手を持っているのは包丁ではなくて...





スパナ！！

スライサーを解体しているのです。解体すると...



こんな感じ。はずせるところは全部はずして毎日きれいに洗っています。

肉下処理室で下味をつけたいかにでんぷんをまぶしているのは〇笠原調理員。



いつも私（G田）にこっそりいやがらせ（？）をしてくる〇笠原調理員ですが...

G田「今日は別の部屋だから、できないね！」

〇笠原調理員「いやいやいやいや。いつもしてませんよ！」

本人はいつも気が付かないうちにやってるそうです♪

## 3月18日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、クリーム煮、たこの唐揚げ、フレンチサラダです。



今日もたこ！です。



昨日はたこ飯、今日はピリ唐揚げです。たこが食べたかったんです…。献立考えるときに…。きっと…。



こちらはクリーム煮。クリームシチューよりポツテリ、グラタンよりサラッとした感じ？



写真では、固さを上手に伝えられないですね～。



今日は大バットにフレンチサラダです。  
M好調理員「今日のサラダ、多いよ！」





フレンチサラダに入る『愛媛県産夏ミカン缶』を嬉しそうに抱えて運ぶ〇本調理員です。  
嬉しそうな顔、わかりますかね？



こんな感じです♪

## 3月19日金曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、みそ汁、マーボー大根、小女子ちりめんです。



マーボー大根の作り方



角切りした大根をほんのり味がつくくらいに

しょうゆで炊きます。



はるさめはゆでて食べやすい長さに切ってお

きます。



にんにくと豆板醤を油で炒めてから、豚ミン

チを入れて炒めます。



肉が傷まったら、ゆでた春雨を入れてなじま

せませす。



下味をつけた大根と...



枝豆を入れたら...





全体をさっと炒めて



出来上がり♪

動画ではないので、分かりにくい？

G田「東京の給食センターで給食の作り方からミーティング、片付けまでを YouTube で紹介しているところがあるみたいよ！」

K井調理員「えっ！そんなことしたら、楽しくおしゃべりができなくなっちゃう！！」

そうだね～（笑）

## 3月22日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、塩ラーメン、つくね揚げ、キムチ和えです。



給食のラーメンは麺を短く切っています。



じゃあ、ラーメンじゃないじゃん！！と言われそうですが、給食当番の子ども達がつぎやすくするためです。

ちなみに今日の手タレはT井調理員。

「こんな手じゃ、恥ずかしい～」というので「20代の手です♪って書いとくね！」約束は守ります。



今日のつくね揚げを入れているのはH金調理員とO本調理員です。余裕です。  
肉下処理室で、材料をこねているのは...



きれいに混ぜ合わせるのは結構な重労働です。その横を...



「さっきまでこねていたのは私だからね！」と鋭い視線で訴えるM好調理員。  
撮影のタイミングが悪くてすみません。



## 3月23日火曜日の給食

今日の献立は、鮭わかめごはん、かきたま汁、若鶏の唐揚げ、もやしのサラダ、お祝いケーキ（小学校のみ）です。



今日は、小学校6年生の卒業リクエスト献立です。

毎年、家庭科の時間に4～5人のグループで献立を考えます。

そこから、各クラス代表でアンケートを取り学校代表を決め、松前、岡田、北伊予の3校それぞれの献立でもう一度6年生にアンケートを取った結果...今年度は、北伊予小学校6年3組3班の献立に決まりました！！

毎年、6年生が「どこのクラスに決まった？」「どこの学校に決まった？」と盛り上がるのはもちろん、

学級担任の先生方も「うちのクラスが！！」と盛り上がってくれています。



人気の「かきたま汁」は表面がきれいな黄色になるくらい、ふわふわに美味しく出来上がったかきたま汁。



不動の人気「若鶏の唐揚げ」も、しっかりした味をつけ、丁寧に粉をつけて揚げています。



唐揚げ専門店に負けなくらいジューシーなおいしい唐揚げが出来上がり♪



こちらも人気の「もやしのサラダ」。  
調理員さんたちは量が多く食缶に入らないんじゃない！？と心配していましたが、  
ちゃあんと入りましたから！計算してますから！！（(艸`））

6年生は小学校で食べる給食は今日で最後です。  
楽しんで、いい思い出になるといいなあ。

## 3月24日水曜日の給食

今日の献立は、たこ飯、かきたま汁、いかのさらさ揚げ、海藻サラダです。



今日は3月17日と同じ献立で、去年の小学校6年生の卒業リクエスト献立です。  
小学校が卒業式のため、中学校（それも1・2年生）のみを作っています。  
そのため、今日も調理員さんは余裕の様子。



和え物室では、海藻サラダを作っています。

H田調理員「今日はS木調理員メインで撮ってね～」

ということで、配缶中のS木調理員、カメラ目線で写ってもらいました♡





揚げ物室は、M好調理員とO笠原調理員の2人だけ。

O笠原調理員「もう、終わるところでしたよ〜。」

すみません。早めに来たつもりが怒られてしまいました \*\_\* ;



かきたま汁は、M本調理員とH村調理員。こちらも2人だけです。

揚げ物室から、M好調理員が監督？に来ています。

いやいや、監督ではなく、M本調理員を心配して来てくれたのです。

M本調理員は、「みんなが調理しといて〜って言うから、（M本調理員は責任者なのに）朝からこき使われてます！」と憤慨していました。笑

その、みんなはというと...



サボってるわけではありません。

終わったところから片付けをし、いつもより丁寧にお掃除をしていました。

今日で、今年度の給食も最後です。

来年度も、給食センターの職員が一丸となって、安心安全な給食作りに努めます。 よろしくお願ひします。