

4月9日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、肉じゃが、大豆と煮干しの揚げ煮、ゆかり和えです。



今日は、午前中が小学校の入学式、午後が中学校の入学式のため、給食を食べるのは、中学校2、3年生だけです。

それも、給食を食べるとすぐに帰るので、中学校はあわただしい給食の時間になっているようです。



今日の写真は、この4月に久万高原町から転任してきたM子先生（S々木という苗字が二人になったのでファーストネームで呼ぶそうです！！）が写真を撮ってくれました。

肉じゃがを作っている釜に、大量の野菜が入っていく様子をパチリ☆



できあがって、温度を計っているところをパチリ☆

G 田が撮る時と違って、みんな真面目そうな顔で写っています。

いつまでもつかな～？



こちらは、大豆と煮干しの揚げ煮の大豆を揚げているところです。

M 子先生「大豆、炊いてから揚げるんですか！？手がかかっていますね！！」

M 本調理員「はい。手間暇かけて、おいしく作っています♪（自慢げ）」

松前町では、生の大豆をしばらく水につけておき、1時間ほど炊いてから軽く冷まして、炊いた大豆に片栗粉をまぶして揚げていきます。

その方が、ふっくらカリカリおいしい『大豆と煮干しの揚げ煮』が出来上がります。

他市町では、市販のコースと大豆を使っているところが多いようです。

4月12日 月曜日の給食

今日の献立は、ちらし寿司、すまし汁、若鶏の唐揚げ、昆布サラダです。



今日は、小学校2年生以上の進級お祝い献立です。
でも、子ども達は『ちらし寿司』は、あんまり喜ばないんですよ。



すまし汁には紅白のはんぺんが入っています。
つぶつぶがくっついて納品されるので、H金調理員とO本調理員が手作業でバラバラにしています。
昨日の真面目そうな様子とうって変わって、今まで通りにカメラ目線のふたりです。
その様子を遠い目で見つめているM子栄養教諭です(*'艸`)



できあがりは、しっかり温度を取ってから配缶します。
今年年も安全第一に、おいしい給食づくりをしていきます！！
よろしくお祈いします♪

4月13日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、ふしめん汁、鯖の照り焼き、菜の花サ
ラダです。



あれ？今日のだし汁、ちょっと濁ってる？



T井調理員「え？そんなことはないですよ！きれいな出汁ができてますよ！！おかしいなあ～。心の乱れがでちゃったかな！？」

そっかあ。やっぱり心の乱れかあ(艸 `)



ふしめんが入ると、ちょっと濁ってしまうんですね。
ところで、ふしめんって、みなさんご存知でしょうか？



こんな感じです。

そうめんを作る時に棒？にかけて干すのですが、その棒にかかっている部分（ふし）を集めたも

のです。

加熱すると、そうめんよりは太く、うどんよりは細くできあがります。

4月14日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、チキンカレー、もやしのサラダ、福神漬けです。



カレーって作りやすい献立のように思われがちですが、大量調理になると、じゃがいもがたくさん入るので、結構忙しい献立です。



スライサーに入れる前に下処理で切り目を入れます。



切る前も切った後も、水につけて変色を防いでいます。



今日はチキンカレー。生クリームを入れてコクが出るようにおいしく作ります。

4月15日木曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、親子どんぶり、竹輪の磯辺揚げ、おひたしです。



竹輪の磯辺揚げは小学校は2切れ、中学校は3切れです。



各クラスの数表を見ながら、間違えないように数を数えていきます。

1クラスの数を二人でチェックしながら数えていきます。



給食の磯辺揚げの衣には、青のりだけでなく隠し味に粉チーズを入れています。

そのため、焦げやすいので、揚げる温度や時間を調整しながら作っています。

4月16日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、おでん、ナッツいりこ、すだち風味漬
けです。



今日は、東洋食品の四国支部から H 野所長さんと新人の栄養士さんが、視察に来られていました。

...が、いつものように視察で済むわけもなく、もちろん手伝わされていました。



G 田「もっと忙しい時に来てもらわないといけませんね。」

H 野所長「いえいえ。店長（M 本調理員）に忙しくない日なんて、ないんじゃないんですか？って聞いたんですよ。そうしたら、そうだね～って言ってましたよ♪もう少し、簡単な献立にしてあげてくださいよ～。」

G 田「えっ！？十分やさしい献立じゃないですか！今日も、もう野菜、洗い終わってるし(^_^)」
と言いながら、天ぷら室に行くと



← 隠れようとして隠れきれなかった K 井調理員♡

時間調整のため待機していた K 井調理員と H 村調理員と I 野調理員。

G 田「ほ～ら♪余裕じゃんね(^.^)」

K 井調理員「そんなことはないですよ！！忙しいです！！！」



ちゃんと仕事しているところも紹介しておきます。

おでんは、ちくわと平天が膨らんで、お釜がいっぱい！！



できあがり量をきちんと確認して、各クラスに注ぎ分けていきます。

4月19日 月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、エビフライ、タルタルソース、レモンサラダ、ミネステローネ、お祝いゼリーです。



今日は、小学生、中学生の入学お祝い献立です。そしていよいよ小学一年生の給食が始まります。

お祝い給食のエビフライです。立派なえびが納入されました。10匹ずつ冷凍された状態できたえびを一つずつ衣をつけていきます。





えびが壊れないように丁寧に衣をつけて、揚げていきます。

きれいなエビフライをみんなに食べてもらえるようにがんばって調理をしました。



エビフライだけではなく。

ミネステローネのじゃがいもです。レモンサラダも、息を合わせて混ぜています。



今日から小学1年生が給食が始まり、給食の配送時間も早くなっています。

1年生も給食が慣れるまで大変だと思いますが、給食センターでもみんなで協力して調理をしました。早く給食に慣れてくれるとうれしいです。

4月20日火曜日の給食

今日の献立は、たけのこご飯、牛乳、みそ汁、鯛の香味揚げ、ごま和えです。



今日はごま和えのほうれん草を紹介します。ほのぼの農園さんから納入されている「ほうれん草」。

立派なほうれん草とのショットです。

ほうれん草を見たとき驚きましたが、とてもおいしく仕上がっていました。





下処理室の3つのシンクで丁寧に洗います。

丁寧に洗ったほうれん草は、野菜の裁断機で切られていきました。



たいの香味揚げの揚げる前です。わかめと油揚げ！！がわんさかあるみそ汁になる前です。



今日は、和食の献立で、春の旬「たけのこご飯」も登場しています。

4月21日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、麻婆豆腐、ばんさんすう、小煮干しです。



今日は、麻婆豆腐について紹介します。

まずは、窯いっぱいにできた麻婆豆腐です。みんなおいしく食べてくれるかな？



松前の麻婆豆腐は、豆腐が崩れないように工夫されています。

豆腐をお湯を沸かしたお釜に入れます。重いので2人で協力します。



先に豆腐をゆでているので、調理しても崩れません！！きれいな仕上がりになりました。



バンサンスウの配缶風景です。小煮干しの・・・・。



小煮干しもだだの小煮干しではありません。

ちゃんと考えられて食べやすく調理しています。子どもたちに必要な栄養がたくさん入った食材です。

給食を食べて、小煮干しを好きになってもらえるとうれしいです。

4月22日木曜日

今日の献立は、黒糖パン、牛乳、山菜うどん、ツナサラダ、ナッツごぼうです。



これは、↓ なんの料理でしょう。。。？

窯の中に食材が入っていますよ。わかる人は、給食博士ですね。



給食では、サラダも食材を加熱をします。

ツナを窯でいっているところです。



そして、ツナも野菜もきちんと温度が上がっているか確認をします。



ここまでくるとわかりますよね。

ツナサラダを作っています。一つずつの食材を加熱⇒冷却をして、最後に混ぜ合わせてツナサラダになります。



ツナサラダもおいしかったのですが、今日のわたしのヒット給食は！！



ナッツごぼうです。ごぼうに丁寧に片栗粉をつけて揚げます。

そのあと、調味料とナッツであわせたものです。歯ごたえもあり、おいしくいただきました。

うわさでは**松前の「ごぼう」**が作られていると聞きました。

ぜひ、松前のごぼうが松前の給食に帰ってくることを、願っています。

4月23日金曜日

今日の献立は、白ごはん、牛乳、若竹汁、つくね揚げ、酢物です。



今日は、調理場に入るのが遅くなり...

「遅いよ～！もう、ほとんど（調理作業が）終わっちゃったよ～！」



と、今日使用したかごやボウルが洗浄室に山積み。

給食を作っている間は、洗浄してはいけないことになっているので、毎日たくさんの調理道具が使われます。

そして、奥の方に見えるのは K 本調理員。

やはり、今回もカメラ目線です。



かろうじて、まだ作業中の揚げ物チーム。

H 田調理員と T 井調理員と T 本調理員。

「私たち同期なんですよ〜♪」

とにこにこ仲良しをアピールしながら、しれっと M 本調理員をこき使っています。



← 一応、責任者なんですけど...(´艸`)

和え物室では、M好調理員とH間調理員が酢物の最終段階に入っていました。

写真を撮ろうとすると、カメラが!!!固まってしまった!!!!!!



「やっぱり、カメラも美人を撮ろうとすると、緊張して固まるんだね〜。」

本人談です。

4月26日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、ミートスパゲティ、せん切り
サラダ、ナタデココです。



ナタデココです。

異物混入になってはいけないので、給食センターでは袋を開封するときにも注意します。

給食センターでは、袋を切るときに最後まで切らずに、切った部分も袋についているようにします。



一つづつの袋を確認しながら、学校ごとに配っていきます。



調理作業中のミーティングです。

議題は、ミートスパゲティをいかにおいしく仕上げるか！！

スパゲティのゆで方、混ぜ方をどうするか協議しています。



協議後の作業 = スパゲティのゆで方、ゆでる時間、ゆでたスパゲティを素早く出すこと。



給食ができた後、スパゲティを食缶に入れていくことも大仕事です。そして、スパゲティなのでなかなか力仕事です。

出来上がった後のスパゲティは固まってしまい、つぎわけるのが難しくなります。

それを手早く各クラスに配缶していきます。

おいしい給食を届けるために、給食センターでは頑張って給食を作っています。



4月27日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、ししゃもの南蛮漬け、青菜のナッツ和え、かきたま汁です。



ししゃもの南蛮漬けです。

ししゃもにでんぷんを漬けて揚げます。



ここまでは、おいしく揚げていくのみです。

これからが、大変です！！

この写真から、大変なのがなぜだかわかりますか？



クラスごとに間違えないように、小学生2尾、中学生3尾数えていかななくてははいけません。黙々と数を数えています。



続いて・・・。

これも黙々と豆腐を切っています。今日の給食に豆腐が入っていた料理は何でしょう？



くもって見えにくいかもですね。



かきたま汁です。卵を入れる人、お汁を混ぜる人。

分かれて、調理をします。

ふわふわのかきたま汁になるように！！「どんぶらこ、どんぶらこ」と混ぜていきます。



最後は、青菜のナッツ和えです。

今日の青菜は、小松菜です。小松菜の根っこを黙々と一つずつ切っています。



小松菜をゆでて ⇒冷却します。そして、カシューナッツと混ぜ合わせます。



今日の給食のキーワードは「黙々」でしたね。

4月28日水曜日の給食

今日の献立は、わかめご飯、牛乳、赤だし そら豆のかき揚げ、和風サラダです。



松前町産の「そら豆のかき揚げ」が今年には実施できました。

82kのそら豆を、松前小学校の1年生がさやから一つ一つ豆をだしてくれました。ありがとうございました。

今日は、みんながおいしく食べてくれるといいのですが。

昨年はこのころ学校が新型コロナウイルス感染症対策でお休みだったので、実施できなかった献立です。

↓ かき揚げになる前です。



揚げあがった「そら豆のかき揚げ」。クラスごとに入れていきます。



続いては・・・。
この写真は何でしょう？



←だしをとった昆布です。だしをしっかりとっています。

↓ 赤だしのだしです。給食では、立派な北海道の昆布を使った「だし」をとっています。



だしを使って、みそをときます。

さすが松前です。写真をとるポイントでは必ず声をかけてくれます。



給食のだし。みんな感じてくれているかな。



和風サラダの配缶の様子です。



再度です。今日は、袋物が多く下処理が大変でした！！
みんなが一生懸命がんばっているところです。

4月30日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、牛乳、にゅう麺、レタスのひき肉いため、くるみ和え、柏餅です。



今日は、少し早めですが『こどもの日』の行事食として柏餅がついています。
先取です。



松前町産レタスを使ったひき肉いため。ご飯にかけて食べます。
こんなに山もりのレタスを使っても...



炒めていくと...



こんなにぺっちゃんこに減ってしまいます。
このおかずはごはんにかけて食べます。



にゅう麺に入れるほうれん草は、一度茹でてあくを取ります。
茹でた後の釜は、こんなに緑色になってしまいます。



茹でたほうれん草は、一度水にさらしてえぐみを取ってから汁に入れていきます。
手間をおしまず、おいしく作っています♪