

5月7日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、つみれ汁、いわしのアン
グレースソース、チンゲン菜のおひたしです。



今日のつみれ汁の『魚すりみちぎり隊』は...



H金調理員とO笠原調理員です。

O笠原調理員「これって…かまぼこで良くないですか？」

ほうほうほう。なるほど。

魚すりみに色々混ぜてほしいってことね～。

わかりました。改善しましょう♪ニヤリ。

O笠原調理員「いえいえ！！そういうことじゃないんですっ！！！」

いわしのアングレースソースは、しょうが醤油に漬け込んだいわしに片栗粉をまぶして揚げます。



甘辛いたれにからめて...



こんがり焼いたパン粉をまぶしてできあがり♪

作り方をよく聞かれる献立ですが、けっこう手間暇かかって大変です。

5月10日月曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、マーボー春雨、もやしのサラダ、ヨーグルト和えです。



マーボー春雨の「春雨」です。

白い緑豆春雨を使っています。こちらは窯ごとに調理している調理員さんたちです。



ヨーグルト和えです。バナナを切っているところです。



果物とヨーグルトを混ぜて、クラスごとに配缶していきます。

初夏になり少し暑くなってきました。さっぱりとしたヨーグルト和え喜んでいただけたかな？

5月11日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、白玉汁、ささみのレモン煮、バンサンスウです。



「バンサンスウ」です。

春雨をゆでた後、冷却したため固まってしまう。そのため、先に春雨に調味料の一部を入れ固まらないようにします。そうすることで、春雨にもしっかりと味が付き、ますますおいしいバンサンスウになります。まさに一石二鳥ですね♪



きゅうりに、きくらげに、もやしに、ロースハムに、卵にと食材を一つ増えるごとにどんどん彩りのよいバンサンスウに仕上がっていきます。



「白玉汁」です。



お餅をお汁に入れると、どんどんどんどん お餅が大きくなっていくので……。少し心配になりました。

でも大丈夫でした。みんなは、いくつお餅を食べたかな？

今日のキーワードは、「どんどん」でした！

5月12日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、そら豆のうま煮、海草サラダ、はりはり漬け、日向夏です。



今日の主役は何といっても「そら豆」

昨日、松前小学校の2年生がさやむきしたものです。

昨年度の今頃は、学校が臨時休校になっていたため、毎年1年生が実施している「さやむ

き体験」ができませんでした。

そこで、今年度、2年生で実施しました。

一昨年までは、グループを作って、様々な発見をしながらの活動でしたが
コロナ対策として、全員前を向いたまま個別にしました。

もちろん、手洗いや消毒も徹底しました。

それでも子供たちは楽しかったようで「明日の給食楽しみ♪」とっていました。



106kgもあったそら豆。さやから取り出すとなんと！たった31kgになってしまいました。

ひとりに一粒当たるかなあ...!?

さて、今日のデザートは日向夏。一人4分の1切れです。

配缶する時には、バラバラにならないように、全部切り落とさないようにします。





毎年、自分で皮をむいて食べられない子がいるんですよね～。



こちらは、はりはり漬けです。配缶した後、大きな冷却庫に入れておきます。
どのくらい大きいかというと...



← こんな感じ。

人間がすっぽり入ってしまいます。

5月13日木曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、卵とニラのスープ、さんまのかば焼き、アーモンド和えです。



大量のニラです。



今日はスープに入っています。



水溶き片栗粉がだまにならないように混ぜながら少しずつ入れた後、卵も少しずつ入れて、フワフワのスープになります。



さんまは、唐揚げにしてクラスごとに数えた後、『たれ』をかけていきます。献立名は「かば焼き」となっていますが、本当は揚げています。



S々木 M 里子栄養教諭も、「揚げてる途中に引っかかるさんまをほぐす役」、デビューです♪

5月14日金曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、牛乳、豚汁、豆腐の変わり揚げ、甘酢漬けです。



豆腐の変わり揚げです。

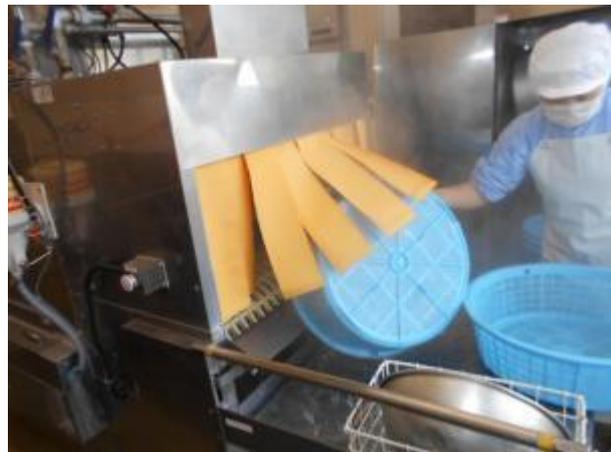
豆腐をつぶして、牛ミンチや魚のすり身、えび、たまねぎ、にんじん、ちりめん、ごまなどと混ぜ込んだものをひと口大にちぎって揚げていきます。



フワフワの豆腐の変わり揚げの出来上がり♪
素早く配缶している H 田調理員です。



こちらは、研修室に置いてある洗浄機です。
食材を入れていたざるなどを洗います。ざるも大きく、数も多いので機械を使って洗います。



手前から入れると、中のシャワーできれいに洗われて、反対から出てきます。
このあと、消毒保管庫に入れて乾燥させます。

5月17日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、きつねうどん、たこの
ピリ辛揚げ、しゃぶしゃぶたサラダです。



だしの量もきちんと量ってから作っていきます。



きつねうどんの具は、別釜で甘辛く炊いてからダシに入れます。
いつもは、栄養教諭が味見をしてから配缶するのですが、今日は健康診断があったので味見ができず...残念。



こちらは人気メニューの『しゃぶしゃぶたサラダ』です。
手づくりドレッシングの隠し味にねり梅が少し入っているのがみそです♪

5月18日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、わかめスープ、ビビンバ、キムチ和え、ヨーグルトです。





今日のメイン、ビビンバです。



もやしは水分が出るので、先に炒めておきます。



最後に錦糸卵を加えて、色どり良く仕上げます。

こちらはキムチ和えです。



蒸煮冷却した野菜にキムチの素を混ぜていきます。



きれいに混ぜ合わさったら、温度もきちんと取ります。

自慢げに温度を図る M 浦調理員です♪

5月19日水曜日の給食

今日の献立は、豆ごはん、牛乳、みそ汁、揚げだし豆腐、おひたしです。



揚げだし豆腐は、給食センターの手作りです。



1/6 に切った豆腐でんぷんを丁寧にまぶして揚げていきます。





揚げた豆腐をきれいに並べながら数え、たれをかけ、糸かつおを振って出来上がり♪
子ども達に大人気の揚げだし豆腐の出来上がりです♡

5月20日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、チンゲン菜スープ、ピザ風ポテト、ボイル野菜です。



ピザ風ポテトは給食センター手作りです。

献立を考えている時点では、給食停止の学校があったため余裕で作れるはずでしたが感染対策期ということで学校行事が変更され、町内6校、2800人分の手作りに挑戦です！！

調理員一同、朝から気合十分です♪



じゃが芋をせん切りにして水につけておきます。



じゃが芋とツナ、マヨネーズ、パン粉を混ぜ合わせて、200個分ずつに分けたものを鉄板に並べたカップに入れていき、チーズをのせて焼いていきます。

今日は忙しいのでS々木栄養教諭もお手伝い♡



スチームコンベクションオーブンで180℃12分こんがり焼いて出来上がり♪



各クラスの人数分配缶して学校に届けます。



ピザ風ポテトに人数を取られているので、スープとサラダは最少人数で頑張りました
(*^^)v

5月21日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、豚肉とじゃがいもの南蛮煮、もやしときゅうりのサラダ、ふりかけです。



もやしときゅうりのサラダです！
細かく切ってもらっているささみを丁寧にに入れていきます。



その次は、「きゅうり」と「もやし」です。「もやし」が上だといまいちのショットです🍷



丁寧に調味料を入れます。そのあと、丁寧に混ぜ合わせると完成です！！



そして、松前町の名物 「豚肉とじゃがいもの南蛮煮」の巻
はじめて食べるM 「なんで、南蛮煮？っていうんですか？」
調理員さんもわからず、G先生に聞くしかない。ということに。。。
G先生「南蛮煮は、白みそが入っているからと、K先生に聞いてるよ。」
M「白みそが、南蛮煮？って本当ですか？」



南蛮煮の謎は深まるばかり！？！？ おいしく炊けたじゃがいもなどに、調味料を入れ、
ますますおいしそう！！
M好調理員「じゃがいもがほくほくでおいしいんよ。」

その後南蛮煮の謎を追求しました。

○ **材料を油で揚げたり、油でいためてから、煮て味付けをしたものだそうです。**

じゃがいもを揚げるっていうと調理員さん怒りますよね。といか言いつつ、松前の名物
「じゃがいもの南蛮煮」とてもおいしくて気に入りました。炒めて味をつけているので、
今のままおいしいので「じゃがいもの南蛮煮」最高です！！！！

5月24日月曜日の給食

今日の献立は、コッパン、牛乳、春雨スープ、エビチリソース、ツナサラダです。



エビチリソースチームです。



← 左手で入れながら、くっつかないように

右手でかき混ぜるH間調理員。



← 揚げている途中でも引っかからないよう

に混ぜる M 浦調理員。



← 出口で温度を確かめる M 井調理員。

「今日は、メガネチームでがんばってま〜す♪」
そこへ、Help にきた K 池調理員。



やっぱり、メガネ!!! (艸 `)

こちらは、春雨スープチームです。



← 黄金色のだしをとったH田調理員。



← ほぐした豚肉をH村調理員が入れていき

ます。

肉係の人は肉専用の水色のエプロンをつけて作業します。

肉が一気に入ってだしが飛び散らないように、H田調理員がスパテラ（混ぜたり炒めたりするのに使う道具）で防御しています。

5月25日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、沢煮碗、鶏ごぼう丼、酢物です。



今日は揚げ物がないので、釜のラインが大忙しです。



手前が鶏ごぼう丼の配缶、奥が沢煮碗の配缶中です。

そのかわり...



揚げ物がお休みなので、揚げ物室が静かです。
たたずんでいるのはS々木栄養教諭。

和え物室では不穏な動きが。

蒸煮冷却機の前で悩んでいる M 本調理員と K 井調理員と O 笠原調理員。



機械の故障！？...と思ったら、中心温度計のさし方の問題だったらしく...



無事、きれいにできあがりしました。

中心温度計、さしたの誰！？



← はい！！私です！！！！

さて、誰でしょう～(艸´)

5月26日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、けんちん汁、さばのみそ煮、即席漬けです。



『さばのみそ煮』は、リベンジ献立です。
と言っても、学校では今までも「おいしい」と定評のある献立なのですが、調理過程がスムーズにいかなくて、ミーティングではいつも反省ばかりでした。



今日こそは！



今日こそは！！



今日こそは！！！！

改善点は...

- 1 みそだれを釜で先に作る時に、とろみがつくまでじっくり沸かす。
- 2 みそだれは何回も使うので、スムーズに返却する。
- 3 各クラスのさばを数えた後、たれを少しかけておく。
- 4 数えやすいように配膳台の高さを少し上げる。

などなどです。

これまでの反省点を活かして、なかなかいい感じ...

と思ったのですが、ミーティングではさらに改善点が。

妥協を許さない、調理員さんたちでした。

5月27日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、塩ラーメン、ミモザサラダ、かみかみチップです。



和え物室に行くと殺気だったものが...



M 浦調理員・T 本調理員「ミモザサラダ、大変よ！！」

「量が多い！」「蒸煮冷却機がフル回転で忙しい！！」「卵が固まってほぐれにくい！！！」

次々と非難の嵐が。

G 田「これ、3釜目？」

全部で4釜作ります。

M 浦調理員・T 本調理員「（声をそろえて）3釜目！！」

おお～。こわいこわい。

G 田「子ども達に人気の献立だからね～。それに、組み合わせをカミカミチップで簡単にしてるでしょ。」

M 浦調理員・T 本調理員「私たち、班が違うから関係ないもんね！！(艸´)」
そうですか、はい、すいません。

みなさん、おいしくいただきますよう♪

5月28日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、エッグカレー、コールスローサラダ、福神漬、甘夏です。



みんな大好きエッグカレー。



いつも問題になるのが...

うずらの卵が何個入っているか！！



大きな釜から、各クラスの食缶につぎわけするには、細心の注意が必要です。

1釜で...



これだけのクラスに分けていきます。

どのクラスにも平等に「うずら卵」が入るように気を付けて配ります。

そこへM好調理員。

「私の、甘夏を切る、見事な包丁さばきを（写真に）撮ってほしかったなあ！」

すいません。

調理場に入るのが遅くなったため、全て切り終わっていました。

そこで...



きれいに切れてるでしょう～(´艸`)

5月31日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、ビーフン汁、豚キムチ、フレンチサラダ、いちごジャムです。



豚キムチには、しめじ、もやし、ニラがたっぷり入っています。



もやしとしめじは、水分がたくさん出て、味がぼやけてしまうので先に炒めて取り出しておきます。



K井調理員「野菜、すごく一生懸命たくさん洗ったのに、できあがったらこんなにちょっぴりになっちゃった...。」



でも、おいしそうですね♪