

6月1日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、根菜豚汁、つくね揚げ、すだち風味漬けです。



今日から6月になりました。1日、2日は中学校が総体のため小学校のみの給食になっています。

今日もきれいな黄金のだしがとれました！！



北海道産のだし昆布を使っています。



だしの中には、松前町産の里芋などたくさんの食材が入りました。

もちろん仕上げは、松前のみそです。おいしい「根菜豚汁」の出来上がりです♪



「根菜豚汁」を2人組で、クラスごとに配っています。



「つくね揚げ」です。



今日もおいしい給食出来上がりました。

6月2日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、さばのみそマヨネーズ焼き、即席漬
け、すまし汁です。



今日はまず「すまし汁」から・・・。今日も黄金のだしとれました！！

さて今日のだしは、なんのだしでしょう？昨日は昆布でしたね。



正解は、「削り節」です。今日はだし袋に入れて、だしをとっています。

さて、今日のメインは・・・。

もちろん「さばのみそマヨネーズ焼き」です。



←調味料を混ぜ合わせています。



←G先生も率先してお手伝いしてます♪



←カップ並べて、さばおいて、具をのせて・・・👩👩



←おいしそうに出来上がりました！！

(出来上がりのおいしそうな匂いをみなさんにお届けしたいものです。。。)



←数を確認しながら、クラスごとに配缶です。

今度は「さばのみそマヨネーズ焼き」をアレンジして、給食に出したいと思います♪お楽しみに
(笑)

6月3日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、きしめん、鮭のレモン和え、せん切りサラダです。



今日は、調理場に入るのが遅くなり、すみません。調理の様子が撮れていないので、配缶特集です！！

給食では、もちろん給食を作ることも大変ですが、それをクラスごとに分けるのも大変なのです。まさにプロ技

まず先陣は、「せんぎりサラダ」！！余裕です♪



続いては「きしめん」です。平べったい麺と具材があり、バランスよくつぐのも大変です。



最後は、「鮭のレモン煮」です。

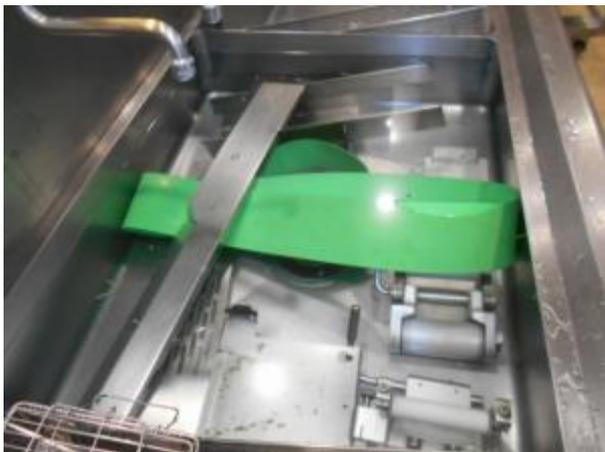
班長さんも見守っているので、どうしてかな？と置いていたら、配缶初陣だそうです！

おいしそうに鮭も次ぎ終えることができました。



作業後です。この写真の部品は何かわかりますか？

使い終えて、分解して洗浄をする前です。



正解は、この機械についている部品です。



スライサーといって、主に野菜を切る機械です。作業が終わったら、部品を分解して丁寧に洗います。

そして、給食を作るために使われたざるなど調理器具を洗います。

ホントに、みんなに給食を届けるために、たくさんの仕事があります。でも、おいしく安全な給食を届けるために、日夜がんばっています！！



6月4日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、牛乳、五目きんぴら、かみかみサラダ、枝豆です。



6月4日から10日までは、「歯と口の健康週間」です。今日**6月4日**は、6（む）と4（し）の語呂合わせで、「**むし歯予防の日**」と言われています。そのため、給食ではよくかむための料理をだしています。

まずは、和える前の「かみかみサラダ」です。きれいな彩りですね。



続いて・・・。松前町産の枝豆です。新鮮で！きれいで！まさに「おいしそう！！！」
食べてると甘くておいしい！！もっとたくさん食べたくくなりました。



最後は、「五目きんぴら」です。ごぼうをまず下処理しているところです。





←揚げる前のじゃがいもです

じゃがいもを揚げていきます。



とってもきれいな感じにじゃがいも揚がりました！まさに「おいしそう！！！」



まさに「おいしそう！！！」枝豆とカリカリに揚がったじゃがいもです。

このじゃがいもは、もう一つ進化して五目きんぴらになります。

そして、G先生なにやら発見した様子です↓



切るときに大きくてはじかれた「ごぼう」を発見し、小さく切り再び給食へ！！まさに、エゴです♪松前に妥協はありません。



そして、本日のお疲れの方……。たくさんの食材を丁寧に切ってくれました。



おかげさまで……

子どもたちは、五目きんぴらが、とてもいい感じに切られていておいしかったと評判でしたよ♪

今日もおいしい給食を届けることができました。お疲れ様です。月曜日からもよろしくおねがいしますね。

6月7日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、酢豚、ツナサラダ、フルーツ白玉です。



まずは、**フルーツ白玉**です。

白玉もちも加熱します。どんどん大きくなっていくので、心配していましたが、冷却するととの大きさになりました。



続いて、**酢豚**です。↓うずら卵は、炒めると熱が通りにくいので、別ゆでをして入れます。食材によって加熱処理の仕方も変わります。



酢豚は、たくさんの食材が入るため、てんてこまいです。

↓余裕そうですが、野菜をこれから切ります。



とろみのでんぷんを入れる人（1人）、混ぜる人（1人）監督する先生です。



酢豚は、これだけではありません。豚肉を揚げます。



うんうん。(*・ω・)(*-ω-)(*・ω・)(*-ω-)ウンウン♪いい感じいい感じ。
あれあれあれ👉👉👉



揚げ物の出口の様子がおかしいようです。班長も先生も熱い中、修繕を行っています！！
日夜おいしい給食を届けるために、がんばります。



今日もおいしい「酢豚」出来上がりました！！



6月8日火曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、牛乳、じゃがいものそぼろ煮、酢もの、小煮干しの磯香揚げです。



じゃがいものそぼろ煮を紹介します。

じゃがいもは、切った後、水にさらしておきます。



それでは、じゃがいものそぼろ煮作っていきます。

まずは、牛ミンチを炒めていきます。



玉ねぎ入れて... 人参入れて...



こんにゃく入れて... じゃがいも入れて...



混ぜて混ぜて...



煮込んで煮込んで...

今日もおいしい「じゃがいものそぼろ煮」出来上がりました！！

やっぱり松前町産の「男爵いも」を使っているから、煮ものおいしいですね♪



6月9日水曜日の給食

今日の献立は、えび玉どんぶり（白ごはん）、牛乳、もやしと
きゅうりのサラダ、大豆かりんとうです。



まずは、「大豆かりんとう」です。とってもお行儀よくならんで、大豆揚がっています。



続いて、「えび玉どんぶり」です。

プリプリのおいしそうなおえびです！！えびをまずだしに入れていきます。





えびから「あく」が出るので、ピンクのあくをすくいます。



卵をゆっくりと入れていきます。

どんぶり出来上がりました！！



6月10日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、冷麺、こんにやくソテー、

ミニトマトです。



10日には「冷麺」あるよ！！と何日も前からソワソワする給食センター。いよいよ当日です。

窯の周りには、いつもより多い「青色」のエプロンを来た**ブルー精鋭部隊**が登場です。



↓ この窯は、いつもと様子が違うよ！？ブルーの精鋭部隊の2名がこれから使います。



麺をゆでて、いつものように中心温度を測定します。

いよいよ麺のとりだしです。見ていたブルー精鋭部隊出動です！！



ゆでた麺を冷やします。これが先ほどの2人のブルー隊員の仕事です。



ブルー隊員 忙しく働きます！！ 先生と店長の見守りの中麺を配缶していきます。



続きまして、具とたれを配缶します。 こちらも新たなブルー隊員とあえ物隊長が配缶をしています。



とっても今日も暑かったので、冷たい「冷麺」学校で人気でしたよ♪
ソワソワ「冷麺」を楽しみにしていたのは、調理場では私だけだったようで……。スムーズに調理できていました。
また、お願いしますね。

6月11日金曜日の給食

今日の献立は、梅ご飯、牛乳、すまし汁、揚げだし豆腐、和風サラダです。



「揚げだし豆腐」です。丁寧に衣をつけていきます。真剣なまなざしです☆彡



一番おいしくなるように、揚げる温度・揚げる時間など何度も何度も試行錯誤してきました。



豆腐もお行儀よく揚がっていきます。



最後は、自家製のたれと花かつおをふりかけて出来上がりです♪



6月14日月曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、沢煮椀、レタスのひき肉炒め、枝豆、ヨーグルトです。

今週は、地場産物強化週間です。いつも松前のみんなは、町内産のおいしい農作物を食べていますが今週はいつも以上に松前町や愛媛県の食材や料理が出てきますので、お楽しみに！！



6月2回目の枝豆は、北伊予浮穴さんの枝豆です。



←とっても美味しそうです。



そして、松前町でたくさん作られている「レタス」を使った**レタスのひきにく炒め**です。レタスもちろん松前産で小林さんが作ってくれました。今年は梅雨入りが早かったなので、農作物の育ちが悪く大変だったようです。今日の給食のために試行錯誤して、なんとかレタスを納入していただきました。ありがとうございます。

レタスを洗っていきます。



続いて、**沢煮椀**に入っているしいたけです。愛媛県の乾燥しいたけです。しいたけが苦手な人もいるかもしれませんが、しいたけは、そのものの味だけでなく、しいたけがその料理をよりおいしくしてくれます。



ささがきごぼうです。今日からスライサーの刃をかえたので、いい具合に仕上がっています。



給食ってほんといろんな人の協力や思いがあってなりたっているなど、地場産強化週間だから余計に感じる一日でした。子どもたちにも、いろんなことを感じながら給食を食べてほしいなと思います。

6月15日火曜日の給食

今日の献立は、六穀ご飯、はものいそべ揚げ、ゆかりあえ、すいとん、冷凍みかんです。

地場産物強化週間 2日目です。



まずは、「すいとん」です。松前の上田さんの里芋です。今日のために大事に畑においておいてくれました。



すいとんも一つ一つ調理員さんが団子にして入れていきます。すいとんもだだのすいとんではありません。松前の「米粉」や「はだか麦粉」などいろいろな食材が使われています。



今日は、なんといっても「はものいそべ揚げ」です。松前の「はも」です。それだけではないのが松前です！！



揚げる前のものです。(1)はもに下味をつけます。(2)小麦粉、はだか麦粉、米粉そして、愛媛県産青のりで「きぬ青のり」を使っています。調理員さんが混ぜているときに、青のりがとってもいいにおいがしますと言っていました。ちょっとお高いのですが、少しの量で香りや風味、味が全然違う優れたものです。



いよいよはもが揚がっていきます。



みんな給食の食缶に入っているのですが、あまり感じないかもしれませんが、京都の料亭で同じものを食べると、いったいいくらもの値段なんだろうと思うほどの料理です。サクサクで、はもを食べてとっても幸せな気持ちになりました。



とってもおいしそうなのはものいそべ揚げ出来上がりです♪
明日もお楽しみに！！

6月16日水曜日の給食

今日の献立は、ゆかりご飯、牛乳、かきたま汁、魚の五目あんかけ、しゃぶしゃぶたサラダです。

地場産物強化週間3日目です。



まずは、「かきたま汁」です。ねぎは、松前の上田さんです。煮干しから、いいだしとれました！！



卵を入れてゆっくりとかきたま汁に仕上げていきます。



「魚の五目あんかけ」です。宇和島の肉厚の鯛です。



たいに粉をつけてます。



たいを揚げていきます。



「たい」を配缶していきます。一人一匹ずつ数えて、五目あんかけのたれをかけて完成です。



6月17日木曜日の給食

今日の献立は、鯛めし、牛乳、みそ汁、豚肉のにんにく焼き、おひたしです。

地場産物強化週間 4 日目です。



今日も、検収室はてんこ盛りの野菜です。 たくさんの野菜を切っています。



調理場に入るといつもとは違う様子です！！

何〇〇何〇〇とっていると、❄のほうです。❄ではありません。鼻です。

「豚肉のにんにく焼き」です。

豚肉に生のにんにくをすりおろしたものを下味にし、炒めます。もちろん、生のにんにくは松前産です。

(1)生のにんにくだけで終わりません。 (2) にんにくチップ（愛媛県産）を入れます。



(3) **にんにくパウダー（愛媛県産）**を入れ炒めます。

まさに、**にんにく臭** 半端ない！！

大人たちはにんにくの匂いを嗅ぎながら、「このままご飯にかけて食べたい」「〇ー〇のつまみにいいかも」といいながら、作業を進めていきます。



これから、たくさんの野菜が入っていきます。



最後は、愛媛県産のレモン汁を入れて完成です！！給食の匂いが届けられないのが残念です。

6月18日金曜日の給食

今日の献立は、松前丼（麦飯）牛乳、大豆とひじきのかき揚げ、おひたしです。

地場産物強化週間最終日です。



いよいよ最終日。締めくくりは、「松前丼」です！！昨日を上回る食材の量です！





今日は昨日の❀鼻なんて言っているところではない、ただならぬ気配を感じます・・・。なんと今日の食材は、松前丼だけで17種類とたくさんの食材が使われているため、まさに慌ただしい調理場は、ピリピリムード満載です👁👁👁



←これは何かわかりますか？



答えはきくらげでした（愛媛県産です）

まずは、しょうがと長ネギを先に炒めてから、豚肉を入れます。↓の釜できあがりを見比べてくださいね。



まだまだ、食材が入ります。松前産や愛媛の食材がたくさん入った松前丼です。



「大豆とひじきのかき揚げ」もがんばっています！！



和え物の小松菜をポイルしています。



たくさんの食材をがんばって切っています。



地産地消給食週間でしたが、松前の子もたちは、松前や愛媛の食材をたくさん食べることができ、松前の給食や地産地消のよさをたくさん感じる事ができたらうれしいです。

農家さんや業者さんも、松前の子もたちのために、たくさんの努力をして食材を届けてくれました。調理場では、子どもたちにおいしくて安全な給食をたべさせたいという気持ちか

ら、調理員さん同士で声をかえあいながらみんなで協力し合いがんばって給食を届けることができました。

1週間お疲れさまでした。来週からもよろしくお祈いします♪

6月21日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、ワントンスープ、サーモンフライ、ボイル野菜です。



「サーモンフライ」です。衣をつけた鮭を揚げていきます。





きれいにふっくらと揚がりました。温度を確認して、食缶に1人1尾ずつ、複数の人数で確認をして入れていきます。



アレルギー食も複数で確認をして、学校へ送ります。



6月22日火曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、牛乳、ドライカレー、フレンチサラダ、福神漬け、冷凍パインです。



今日はたっぷりの「ドライカレー」を紹介します。「ドライカレー」おいしいけれど、ちょっとしか量がないのよねえ...と言ってしまう料理ですが、松前は違います。お肉に、野菜にたっぷり。



最後は、どんぶらこ どんぶらこと混ぜて完成です！！



お肉をたくさん入れると栄養をとりすぎてしまうので...

お豆腐をつぶして入れています。お豆腐の栄養も取れて、かさもふえて一石二鳥ですね。



最後は、クラスごとに配缶して、今日もたくさん食べてくれるかな♪



6月23日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、牛乳、麻婆豆腐、バンサンスウ、ごま味いりこです。



「麻婆豆腐」の豆腐も別の釜で、炊いておきます。ちよとちよと手間をかけて、おいしく安全な給食を作っています。



ごま油、しょうが、にんにく、豆板醬を炒め、長ねぎ、ひき肉を入れていきます。



どんぶらこ どんぶらこと混ぜていきます。

「ごま油はいりま〜す！！」と威勢よく、確認をしながら調理していきます。威勢のよさはまるで居〇屋さんようです。

釜を混ぜる人は「ごま油いただきました！！」との掛け声は、なかったようです(笑)



必死で混ぜています👊



明日は、いよいよ松前産の「とうもろこし」の出番です。午前中に松前小学校3年生と北伊予小学校1年生に皮むきを手伝ってもらいました。

松前小学校での一コマです。生産者の上田さんとG先生です。明日はおいしいとうもろこしを給食で届けますね♪



6月24日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、味噌ラーメン、ミモザサラダ、とうもろこしです。



今日も1品1品手間ひまかけて給食を作りました。

いつもだと忙しいので注目をあびるはずの「ミモザサラダ」

やはり今日ばかりは「とうもろこし」と「味噌ラーメン」に注目が・・・。

いやいや注目させてもらいますよ。「ミモザサラダ」もきれいにおいしく仕上がりました！！



松前町産の「とうもろこし」です。北伊予の小林さん、ほのぼの農園さんから納入していただいた黄色のとうもろこしです。北伊予小学校の1年生が皮をはいでくれました。



松前の上田さんには、白色のとうもろこしを納入していただきました。こちらは松前小学校の3年生が皮をはいでくれました。



給食センターで、カットして、ポイルして、クラスごとに配缶します。
どこの「とうもろこし」を食べたかな？同じとうもろこしでも、少しずつ味も違います。今年

やはり梅雨入りも早かったため作るのも大変だったようです。今日の給食のために、立派でおいしいとうもろこし入れていただきました。ありがとうございました。



最後は「味噌ラーメン」です。最初にこの味噌を炒める作業が、最後の味に大きくかかわります。おいしい具合になるように見極めて、みそを炒めます。



そうです！！今日もまた忙しいのです。店長さんがあちらこちらでお手伝い。フル回転です！！



おいしいおいしい「味噌ラーメン」完成です！！もしかして、松前のとうもろこし入れるともっとおいしくなるかも♪



6月25日金曜日の給食

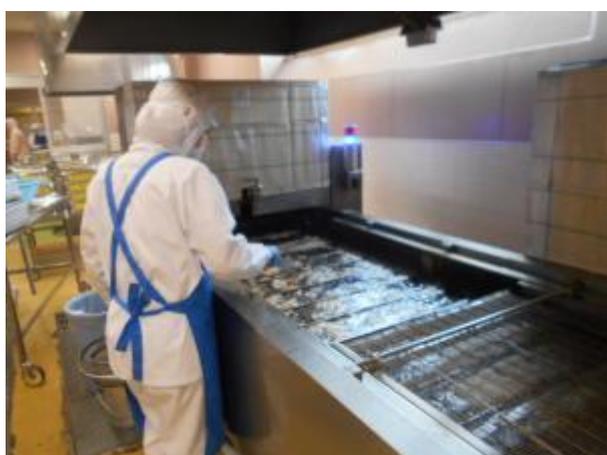
今日の献立は、白ごはん、牛乳、大豆の五目煮、豚肉のかりん揚げ、ごまあえです。



『豚肉のかりん揚げ』です。衣をつけて揚げていきます。



豚肉きれいに揚げました！！



揚げた豚肉に調味料をからめます。



豚肉のかりん揚げって、ご飯がすすむくんですね。

ところで、「豚肉のかりん揚げ」ってなんでかりん揚げっていうんですか？

G先生「かりんとう」に似ているからかりん揚げっていうんよ。

なるほどー だから豚肉が細長く切られているのですね！！



「かりん揚げ」調べてみましたよ♪

「かりん揚げ」の名前の由来は {かりん} という果物に似た色をしているから、もう一つはお菓子の「かりんとう」に似ているという。二通りの説があります。今回の作り方で作ると豚肉を細長く切って作るのので、見た感じはお菓子の「かりんとう」のように見えますね(笑)

6月28日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、ミネストローネ、鶏肉のガーリック焼き、コールスローサラダです。



「鶏肉のガーリック焼き」です。



スチームコンベクションオーブンでいい感じに焼けました。一人一つずつ配缶していきます。



今日もたくさんの野菜が並んでいます。



ミネストローネです。スープにもたくさんの野菜が入ります。



クラスごとに配缶します。いよいよ6月もあと3日となりました。しっかり食べて、じめじめした梅雨に負けないようにしましょう！！



6月29日火曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、牛乳、いよさつま、なすの揚げびたし、枝豆です。



今日も松前町産のものがたくさん入った給食出来上がりました！！

梅雨の中休みで、晴天です。こんな日は、暑い日にはさっぱりとした「いよさつま」が給食に出るなんて……。最高ですね。

今日も手間ひまかけて、給食作ってますよ。もちろん「いよさつま」もいつもの自家製だしを使って作っています。



←熱い「いよさつま」出来ました。

今日は熱いほうではないです。冷たいほうです。

たくさんの氷の上に、こんにゃくときゅうりが。



冷やした「いよさつま」と混ぜ合わせて完成です！！



6月3回目の枝豆は、北伊予の浮穴さんです。今日も立派でおいしそうな枝豆をありがとうございます。



最後は、「なすの揚げびたし」です。きれいな彩りです。



6月30日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、牛乳、糸こんにゃくの卵とじ、さばの塩麴焼き、甘酢漬けです。



今日は、ザ和食ですね。

「さばの塩麴焼き」です。スチームコンベクションでふんわりと仕上がっています。



しっかりと数を数えて配缶です。数を数えているときは、話しかけてはいけませんね。とおーくから見守るのみです。



「糸こんにゃくの卵とじ」です。
2人で確認をしながら、食材を入れていきます。



あれれれれ💦💦💦 まぜまぜ二人の息あってる! ?



大丈夫です。安心してください。おいしそうな煮物できましたよ♪



今日で6月も終わりです。明日からは7月ですね。梅雨と暑さと大変ですが、松前の子どもたちが元気に過ごせるように頑張りましょう！