7月1日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、イタリアンスパゲティ、ナッツごぼう、フルーツカクテルです。

今日から7月です。
「**ナッツごぼう**」です。子どもにも大人にも人気のメニューです。

思わず「ごぼう」だけ食べたいい！！！と言ってしまうほどきれいにごぼうが揚がりました。

でもやっぱり、「ナッツごぼう」のほうがおいしかったと思います。ちょっといつもよりごぼうがサクサクになるように工夫してみましたが、わかりましたか？

「イタリアンスパゲティ」です。スパゲティのおいしさを左右するのは、スパゲティの引き上げにかかっています。G 先生の見守る中、必死に引き上げをがんばっています。

なにやらみんなで協議中のよう。G 先生になにか指摘されたかな？

いよいよスパゲティも大詰めです。

出来上がった「イタリアンスパゲティ」を配缶していきます。山盛りのスパゲティを配缶していくには、体力と腕力がいります💪💪💪

白い軍団と G 先生の応援の中、配缶しています。
O さん「みんなに見守られて出産のようです。」
まさに産む苦しみを思い出すほどのスパゲティ配缶。

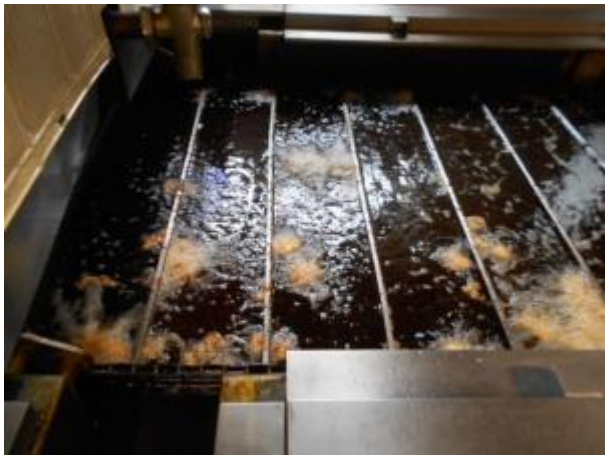
無事に出産して、各校へ

7月2日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、牛乳、根菜豚汁、たこのから揚げ、ごまあえです。

見てください。立派なたこです。今日は、**たこのから揚げ**です。

たこに粉をつけて揚げていきます。



たこのから揚げおいしそうに出来上がりました！！

今日は、梅雨の終わりを知らせる半夏生です。昔農家にとって、この時期までに田植えを終わらせておく大切な節目の日でした。そして、関西では豊作を祈って半夏生に「たこ」を食べられていたそうですよ。

7 月 5 日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、冷やしそうめん、魚のカレー揚げ、こんにゃくソテーです。

年に 1 月 2 日回しか登場しない「**冷やしそうめん**」です。松前の冷やしそうめんは、本当に手間ひまかけて、少ない登場回数の中、反省をいかし改良をしながら、進化系の「冷やしそうめん」です。
今日も、ピリピリとした雰囲気が調理場💦💦💦

給食の「冷やし」シリーズ。何が大変って、だしをとって（熱い）を冷ましているのです。もちろん、具材も麺も・・・・。

麺をゆでる時間、とりだす時間とても気を使います。麺のゆであがりの温度確認中です。

そうめんは、ゆでたあと冷まして温度確認！！

食材を冷やすために、たくさんの氷が使われています。

G 先生も率先してだしを冷ましています。

冷やしたそうめんに、具材とだしを入れていき、完成です！！

今日も暑かったから、「冷やしそうめん」つるつるっと食べられたのではないでしょうか。

7 月 6 日火曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、牛乳、親子丼、枝豆、ほうれん草のソテーです。

今年度最後の枝豆です。今日も立派できれいな枝豆を納入していただきました。

ほうれん草ソテーは、何やら協議中のようです。今日もどうしたらよくなるか話し合われているようです。

息を合わせて、きれいに混ぜ合わせて配缶です。生徒からも、緑と黄色とピンクで彩どりがきれいと言われました。

7月7日水曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、牛乳、じゃがいもの焼き肉風、ナッツいりこ、甘酢漬けです。

久しぶりのじゃが芋の焼き肉風です。

じゃが芋を拍子木切りにして、油で揚げてフライドポテトにします。

一方、釜でにんにく醤油に漬け込んだ牛肉炒めていきます。

大きなお鍋なので二人がかりで炒めています。
今日の担当者はＭ好調理員とＯ笠原調理員です。
肉と野菜が炒まったところに、フライドポテトを入れて出来上がり♪

各クラスに配缶していきます。
今日も、調理場はにんにくのにおいプンプンです。

こちらの釜では、ナッツいりこが完成しました。
松前町といえば珍味。
給食にもよく登場する人気メニューです。

7 月 8 日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、トマトスープ、若鶏のマリネ、ボイル野菜です。

「**トマトスープ**」に入る、トマトです。トマトも湯むきで皮をはいだものをスープに入れています。ほんと手間ひまかけていますねぇ。

その手間ひまかけた「トマト」も釜に入り、赤いスープとなっています。

問題！？ではないですが、トマトが入った後に、卵が入ります。松前の卵が入ったスープは、まさしく「*ふわふわ*」
このトマトスープの卵も*ふわふわ*になるようにＧ先生と店長さんも見守り隊です。

まさに緊張感の高まる「トマトスープ」
いつものどんぶらこと違って、そろーりそろーり混ぜるとともに、すーと卵を少しずつ入れていきます。

緊張感高まりましたが、無事においしいそうな「**トマトスープ**」完成です！！
胸の鼓動をおさえることができる、冷静な二人組の連携作業でした。

7 月 9 日金曜日の給食

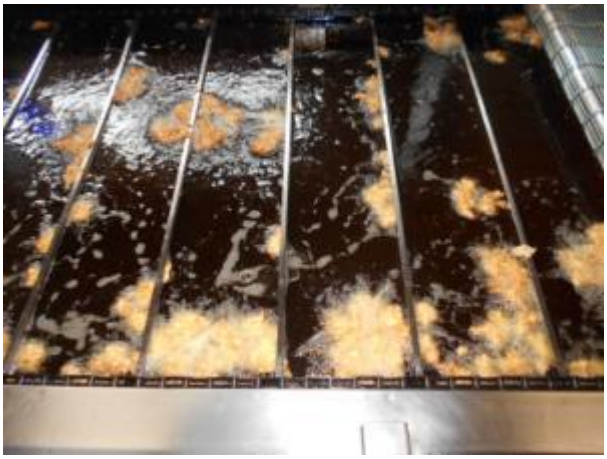
今日の献立は、わかめご飯、牛乳、かきたま汁、豆腐の変わり揚げ、おひたしです。

調理場に入ると、釜を混ぜる音のリズムがいい感じでした。和え物室へ見に行くと・・・。
いい感じで息の合った「**おひたし**」の混ぜているところです。

今日も卵ですね。今日は、魔法の粉が入るのです。

すーっと。卵をいれて、ゆっくりゆっくり混ぜていきます。

「豆腐の変わり揚げです」なぜか　なぜか　ならばかなぜか！！！G 先生が揚げ物室に入ると、いつもいつもいい感じの揚げ物の温度になります。



7 月 12 日月曜日の給食

今日の献立は、ビビンバ（白ご飯）、牛乳、わかめスープ、キムチ和えです。

今日は韓国メニューですね。食材が多いし、今日から懇談会も始まる学校も多いので、ちょっと調理場は慌ただしく給食を作っていました。
ビビンバは、たくさんの食材を混ぜ合わせています。しかし、食材は別々に作るのでまたまた手間ひまかけています。それだけではなく、↓これは、食材を加熱した後です。Q この後ちょって手間ひまかけます。さあ、どうするのでしょうか？

ヒントです。これはもやしです。もやしって、加熱すると水がでるではないですか。

答えは、炒めたもやしの水抜きをするでした。真ん中の排水から、もやし出汁を捨てます。

←最後までよく働く店長さんでした。

もやしシリーズ。パート 2 は、キムチ和えです。
調味料を入れたところです。

なかなかきれいに混ぜるのがむずかしいようで・・・。苦労しながら混ぜていました。

最後は、きれいに洗ってお片付けです。

7 月 13 日火曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、牛乳、なすのそぼろ炒め、酢の物、手作りふりかけ、青りんごゼリーです。

「なすのそぼろ炒め」です。なすは、松前町産です。切ったなすを水にさらします。

釜いっぱいになすが入りました！！

混ぜ合わせるときは、「1・2」1「1・2」と体育の掛け声のように息を合わせて混ぜないと大変です。

続いて、和え物室では、手早く食材を合わせていかないといけないので、リズムにのって「ササササッ」という感じでした。

7 月 14 日水曜日の給食

今日の献立は、菜飯、牛乳、白玉汁、かぼちゃのそぼろ煮、はりはり漬けです。

今日はすみません。大量のかぼちゃをどうやったら、給食でできるかの謎を撮影することができませんでした。「私の包丁さばきを見てほしかった」とも声もありましたが、代わりに、終わった後の洗浄作業をお見せします。

たくさんの調理器具を洗います。
さすがにさみしいので、調理の出来上がりの様子もチラッと|д)

7 月 15 日木曜日の給食

今日の献立は、夏野菜カレー（麦ごはん）、牛乳、コールスローサラダ、小煮干しの磯香揚げ、福神漬けです。

「今日のホームページのねたないですか？」と最近口ぐせになりつつあります。
今日は、「**小煮干しの磯香揚げ**」でしょ！！との声が多かったので、さっそく・・・・・

さすがネタあり(ニヤリ)　手先の魔術師のような手さばきで、小煮干しをフライヤーへ投入しています。これもサクサクでおいしくできるように工夫されています。まさに魔法です。思わず 2 枚も写真をアップしてしまいました。

こちら受け手です。

7 月 16 日金曜日の給食

今日の献立は、白ご飯、牛乳、みそ汁、魚の香味揚げ、もやしときゅうりのサラダです。

「今日のホームページのねたないですか？」と今日も聞きました。
「今日は、**魚の香味揚げ**でしょう！！」
今年も昨年度に引き続き、コロナ対策で愛媛県の「鯛」を給食に無料でいただきました。6 月 7 月に 1 回ずつ使わせていただきました。ありがとうございました。
今日も揚げ物担当は暑そうです。

みそ汁もみなさんに見守られながら、配缶です。

そして、きれいに洗浄して終了です。

7 月 19 日月曜日の給食

今日はセレクト給食です。
A　バターパン　牛乳　春雨スープ　鶏肉のピリ辛焼き　マカロニサラダ　プリン
B　たこ飯　牛乳　春雨スープ　ちくわの磯部揚げ　マカロニサラダ　ヨーグルト

今日で 1 学期給食も最終日ということは、恒例のセレクト給食です。

セレクト給食ということもあり、調理場はまたまた慌ただしく作業を行っています。

いつものように間違わないように、食材に札をおいています。

こちら**春雨スープチーム**は、調理場をあちらこちらで慌ただしく・・・。

こちら**マカロニサラダチーム**です。黙々と息を合わせて・・・。

こちら**揚げ物焼き物チーム**です。
単独店長さんも焼き物チームで配缶です。

ちくわは数を数える人、揚げる人。数を数えているときには、話しかけてはいけません。

最後は、アレルギー対応チームです。今日はセレクト給食で、たくさんの人数を対応しているので G 先生も確認お手伝いです。

最後は、コンテナ積みいれて出発でーす！！

昨日はすごい雨で心配しましたが、天気もよくなり無事に最後の給食も届けることができました。明日から、約 40 日間あつーい夏を元気で過ごせるように規則正しい生活や食事に気をつけていい夏休みを送ってくださいね♪