

9月1日水曜日の給食

今日の献立は、親子丼（白ごはん）、牛乳、ひじきのかき揚げ、ブロッコリーのごま和えです。



2学期の給食も始まりました。お盆過ぎてから、残暑も厳しく調理作業もどうかと心配していましたが、スムーズに作業が進んでいました。

本日一番の暑さは、ここですね。ひじきのかき揚げチームです。暑さと熱さに負けず、松前の子どもたちのかき揚げを作ります。



夏休み中にしっかり掃除をしてくれていて、床をはじめいろいろなところがきれいになっていました。2学期のはじめに心配なのは人だけでなく、機械もですがとりあえずスムーズでした。

給食では、コロナの影響でまだまだ黙食が続きますが、みんなが楽しみにしてくれる給食を2学期もお届けしたいと思います。

9月2日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、冷麺、野菜炒め、ミニトマトです。



今日は、やはり「冷麺」です。麺をゆでます。



麺をゆでた後、冷やして温度を確認します。



たくさんで色鮮やかな具材と冷麺のスープを、冷やした麺の中に入れていきます。



たくさんの手間ひまをかけた「冷麺」。おいしく食べてくれたでしょうか？

9月3日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、根菜豚汁、ちくわの磯辺揚げ、アーモンドあえです。



8月の長雨の影響で今週と来週は、残念ながら松前町の農家さんの野菜（葉ねぎ、小松菜、ミニトマト）が給食の納入ができなくなっています。9月の給食のために、一生懸命育ててくれていたのですが、本当に残念です。

そこで松前町の野菜屋さんが、給食のために野菜を手配してくれた貴重な野菜です。



松前町の人気メニューのちくわの磯辺揚げです。

ちくわは、焦げやすいので温度管理が難しいのですが、ちくわの入れ方、温度など考えながら作業しています。あと、やはりクラスごとに数を数えるのが大変作業です。

9月の1週目も無事に終わりました。久しぶりの給食で、心にも体にも栄養をとれましたか。夏バテに負けず、コロナ対策をして、来週を迎えましょう。

9月6日月曜日の給食

今日の献立は、アップルパン、ビーフン汁、魚のマリネ、梨です。



梨チームです。梨の分割とクラスごとの配缶と慌ただしく作業しています。



魚のマリネチームです。今日の魚は伊予灘でとれた「鯛」です。いい感じに揚がっています。



少しじめじめした日でしたので、さっぱりとした魚（鯛）のマリネは、食べやすかったのではないかと思います。

9月7日火曜日の給食

今日の献立は、野菜カレー（麦ごはん）、牛乳、茎わかめのサラダ、カシューナッツいりこです。



「カシューナッツいりこ」のカシューナッツの温度を確認しているところです。カシューナッツといりこが、別々に違う調理方法で加熱しています。



「野菜カレー」です。たくさんの野菜が入っていて、野菜が苦手な子もしっかりと食べてくれるとうれしいです。



2 学期から釜の配缶の人のエプロンが黄色になりました。今日は野菜カレーだったためいつもとカレーの色も違ってっていて、カレーオンマンを思い出してしまいました。



9月8日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、白玉汁、ししゃもの南蛮漬け、五色和えです。



「ししゃもの南蛮漬け」です。
ししゃもも快調に揚がっています。



あとは、ししゃもとたれを入れると完成です。



ししゃもを数えるのは、やはり大変です。複数で確認をして、各クラスに届けています。

9月9日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、きしめん、豚肉の生姜焼き、ヨーグルトあえです。



「きしめん」です。今日も瀬戸内海でとれた「煮干し」を使って、おいしいだしをとっています。



別だきした具をいれて、きしめんを入れて煮込みます。ちょっと太めのきしめんは、クラスごとの配缶も大変です。教室の給食当番もうまく配れたでしょうか？



「豚肉の生姜焼き」です。G 先生が見守る中、調理方法を模索しています。



9月10日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、じゃがいものそぼろ煮、すだち風味漬け、ごま味いりこです。



じゃがいものそぼろ煮です。今日のじゃがいもはお隣の伊予市産です。大きめのじゃがいもでしたが、たくさんのじゃがいもを一つ一つ手で食べやすい大きさに切っていきます。



大量のじゃがいもを、二人で息を合わせて混ぜます。



おいしく出来上がりました。クラスごとに配缶します♪



9月13日月曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、沢煮椀、はまちの照り焼き、かみかみあえです。



「はまちの照り焼き」です。スチコンで蒸し焼きしたものを、崩れないようにクラスごとに配缶していきます。



「かみかみあえ」です。名前の通りたくさんかんでもらう和え物です。カラフルな食材の中にするめも入って噛み応えある和え物です。



9月14日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、マーボなす、ばんさんすう、大豆いりこです。



「ばんさんすう」です。今回は少し太めのハムになってしまいすみません。カラフルな食材が入り、混ぜ合わせます。



「マーボなす」です。

松前の上田さんの長なすです。



「とろみ」を店長さんが入れ、二人で混ぜます。



完成した「マーボなす」をクラスごとに配缶します。



9月15日水曜日の給食

今日の献立は、鶏ごぼう丼（麦ごはん）、牛乳、かきたま汁、切干大根の和え物です。



伊予灘でとれた「煮干し」を使って、今日もいいだしとれています。



きれいなかきたま汁仕上がりました。同じ色のカレーオンマンが配缶します。



給食センターのトップ会談のようです。どうやら会談内容は、ワクチン接種についてのようです。



9月16日木曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、大豆の五目煮、ささみのレモン煮、おひたしです。



「大豆の五目煮」の大豆です。子どもたちには人気がないメニューですが、大豆をはじめ子どもたちに食べてほしい食材がいっぱい入っています。↓は、愛媛県産の大豆を煮たものです。松前では、生の大豆をじっくりと炊いてから、調理していますので、とっても豆がおいしく仕上がっています。



大量になるので、二人で混ぜ合わせます。



おいしく大豆の五目に出来上がりました。やはり、釜で大量の煮物を作ると一味違います。給食でしかだせない味です。



9月17日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、みそ汁、揚げだし豆腐、ゆかり和えです。



今日は、かなりハード献立です。



いつもは、2～3人で切っている野菜の下処理が、人数が足りないのでO政調理員が一人で悪戦苦闘中。

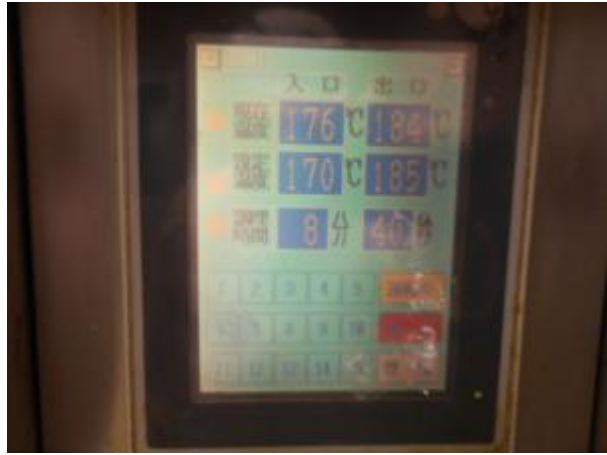
今日のみそ汁は具の種類が多いため、切り目を入れたり半分に切ったり、下処理が大変なのです。

それなのに、一人で作業しなくてはならない理由は...

揚げだし豆腐に人手がいるからです！



6分の1にきった豆腐に小麦粉をつけて...



170℃の油で8分、揚げていきます。



揚げたら、クラスごとに数えていきます。



最後にたれをかけて出来上がり♪

今日は、台風がくるかも...と心配していましたが、何事もなく無事に給食ができてよかったです(^_^)v

9月21日火曜日の給食

今日の献立は、栗ご飯、牛乳、芋炊き、さばの塩麴焼き、酢物です。



今日は十五夜の行事食で、栗ご飯と芋炊きです。そして、今日は里芋ディでした！！すみません🐼🐼🐼

何よりも「里芋」が優先して作業しています。もちろん G 先生も率先してお手伝いです。



大方皮をのぞいたものを、さらに人の手のピーラーで皮をはぎ、洗ったのち、調理場で食べやすい大きさに切ります。



里芋は、こんなにおいしそうな芋炊きに仕上げありました。



今年は長雨で様々な野菜が大打撃してますが、今日の里芋は、松前町産です♪

9月22日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、ビーフシチュー、もやしサラ

ダ、きなこ豆、ぶどうです。



今日も、手のかかる献立でバタバタと作業となりました💦💦すみません。

まずは、おいしいそうな立派なぶどうです。



丁寧に洗い、粒をのけて数を数えています。

こちらでは、ビーフシチューのじゃがいもを切っています。



ビーフシチューもおいしく仕上がりました！！



9月24日金曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、牛乳、けんちん汁、なすのみそ炒め、ナッツいりこです。



今日もいいだしとれています。



松前産のオクラも入ったけんちん汁です。野菜がたくさん入っているので、野菜のうまみもたくさんでています。



松前産のなすは、今日はみそ炒めです。



ピリ辛のなす炒めでしたが、しっかりと食べてくれたでしょうか？



9月27日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、鶏団子スープ、たこのから揚げ、ポテトサラダです。



今日は子どもたちにとっては人気メニューですが、作業のほうはなかなか大変です💦💦

「鶏団子のスープ」です。団子を一つずつ入れていきますので手間暇かかります。



手作りの鶏団子に野菜も入って、色鮮やかでおいしそうなお汁の完成です！！



9月28日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、魚そうめん汁、みそマヨグラタン、即席漬けです。



今日から中学校は、新人戦です。そのため、今日と明日は中学校の給食は中止で小学校のみとなります。

みそマヨグラタンは、6月のさばのみそマヨネーズ焼きを改良し、鶏肉と野菜を使ったカレー味のみそマヨグラタンです。

肉室では、鶏肉、野菜、チーズをカップに入れていきます。



スチームコンベクションに入れる前のものです。いい感じに仕上がっています。



きれいに焼きあがりました！！



食缶に入れるときには、段ごとにペーパーをしいて、下にあるグラタンとくっつかないように工夫しています。



9月29日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、卵とにらのスープ、シャキシャキ炒め、もやしときゅうりのサラダです。



今日のスープにも松前町産のオクラが入っています。★型のオクラいいですね！



シャキシャキ炒めには、じゃがいもと緑ピーマン、赤ピーマンが入ってカラフルに仕上がりました。



じゃがいもは細長く切って、水にさらしておきます。



9 月 30 日木曜日の給食

今日の献立は、米粉パン、牛乳、きつねうどん、はも入りつくね揚げ、ゆず風味漬けです。



今日で9月も終わりとなりました。まだまだ残暑も厳しいですね。

↓は、だしに使用した昆布と煮干しです。松前町の給食でだしをとるためにこれだけの量が使われています。

子どもたちからも、「うどんのだしがきいていておいしかった」との声もありました(笑)



「きつねうどん」の「きつね」の部分は、別だきにして味付けたものが、うどんの中に入ります。

うどんは、麺も具もあるため配るのが大変です💦💦



「はもいりつくね揚げ」です。今日は2人から3人に増員されて、つくねを作って入れています。

人もフライヤーも頑張って働いていました。

なぜか今日はフライヤーのほうがたくさん入れたほうが調子がいいみたいで、人のほうが「せっせせっせ」っと手と口を動かしていました(笑)

