

# 11月1日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、きのこのシチュー、ポテトチップ、フレンチサラダです。



今日は、小学校3校が運動会の繰替え休業のため給食がありません。  
そこで、久しぶりにポテトチップに挑戦です。



「ポテトチップ～？簡単じゃん！！」って思う人がいるのでは...！？  
いやいや、大量調理でパリッとサクサクっと、塩分控えめに美味しく作るには  
かなりの技術が必要なのですよ！！

まず、厚さ2mmに薄く切って水につけておきます。



揚げる前に、ほんの少し、お風呂くらいの温度のぬるま湯にくぐらせておきます。



フライヤーに投入したら素早くかき混ぜ、バラバラになるようにします。  
さらに、途中でもかき混ぜて、くっつかないようにします。



揚げたポテトチップは、できるだけ重ならないようにして粗熱を取ります。  
重なっていると、底の方が湿気で蒸されて柔らかくなってしまいます。



粗熱が取れたら粉チーズと塩を全体にまぶしていきます。



今日のシチューはきのこのこのシチューなのでお芋が入っていないので、ポテトチップにしてみました。



最近、中学生がワクチン接種のため欠席者が増えていて、残食も増えてきています。  
今日の献立なら、食べられるかな？

## 11月2日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、手作りシュウマイ、キムチ和え、中華スープです。



今日も、小学校3校が運動会の繰替え休業のため給食がありません。



手づくりシュウマイのたねを作っているのはH金調理員。

豚ミンチにたまねぎ、青ねぎ、しょうがを入れて均一になるように丁寧にこねていきます。



肉団子 3 2 個分ずつ板状にして、同じ大きさになるようにカップに 2 個ずつ肉団子を入れていきます。



肉団子の上にシュウマイの皮をのせて、軽く握っていきます。

小学校がないと言っても、中学校 3 校で約 9 5 0 人分、1 9 0 0 個のシュウマイを 6 人の調理員さんが約 2 時間で作り上げるのです。

シュウマイの皮を納品してくれた業者の方が

「えっ！？センターで作るんですか！？しかも、（前日に作るのではなくて）朝から！？」驚いていました。



スチームコンベクションオーブンで 15 分蒸して、できあがり♪

## 11 月 4 日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、きのこのシチュー、ポテトチップ、フレンチサラダです。



あれ？見たことある献立...？

そのとおり。

今日は、中学校 3 校が繰替え休日のため小学校だけの給食なので、

1 日の中学校だけの時と同じ献立です。

小学校の方が食数が多いので、1 日よりちょっぴり忙しかったです。

めったに登場しないポテトチップは、小学生も食べたいかな？と思い同じ献立にしました。

## 11 月 5 日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、ジンギスカン、ボイル野菜、ほっけつみれ汁、ヨーグルトです。



今日は、北海道松前（まつまえ）町交流給食です。

ジンギスカンとほっけ、ヨーグルトは、松前町の給食に登場するのは初めての食品です。

ジンギスカンは、北海道から試作用のお肉を送ってもらったので

夏休みに何回も試作を重ねて、初めての子も食べやすくなるように工夫しました。

下味にたっぷりのにんにくとしょうが、北海道から取り寄せたジンギスカンのたれに30分程度漬け込みました。



匂いも少なく、美味しく食べることができたようです。

ほっけつみれ汁の、ほっけすり身は北海道の業者さんから送ってもらってセンターで団子にしました。



つみれはいつも作っているので、O 政調理員と H 間調理員が慣れた手つきで作っていました。  
松前（まさき）町では、つみれ汁はいつもすまし汁なのですが、  
松前（まつまえ）町では、みそ味で作っているそうなので、今回はみそ味にしました。



みそも、いつもの麦みそではなく、米みそを使って作りました。  
「いつもとみその味が違う！」と気が付いた子もたくさんいたようです。

1 2 月にも交流給食を予定しています。お楽しみに♪

## 11 月 8 日月曜日の給食

今日の献立は、黒糖パン、牛乳、わかめうどん、大根サラダ、  
かみかみチップです。



わかめうどんなので...



わかめがいっぱい！！

うどんよりわかめの方が多いのでは...！？とT本調理員とK井調理員。

『わかめ』うどんですからいいんですよ♪



隅々まできれいにつぎ分けています。今日は久しぶりに落ち着いた調理ができています。  
つかの間の静けさ...！？

# 11月10日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、つくね揚げ、甘酢漬け、ふしめん汁です。



つくね揚げは、魚のすり身や牛ミンチ、大豆、玉ねぎ、にんじん、ちりめん、ごまを小麦粉と卵で練って一口大の大きさにして揚げていきます。



あまり手早く入れすぎると小さくなってしまい、大きすぎると揚げにくくなってしまいます。  
熟練の技の見せどころです！



こちらは、ふしめん汁にはいる『なると』 15Kgを手で切っています。

野菜と同じようにスライサーを使って切ることもできるのですが、

見た目も美しくできあがるように、丁寧に調理しています♪

## 11月11日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、もやしのサラダ、卵とニラのスープ、大学芋です。



1年に1度の大学芋です。



こんなさつま芋が！！

調理員さんの「撮って、撮って♪」のリクエストです。



今日は2種類のさつま芋納入されました。



つやつや、おいしそうな大学芋ができあがりました。

担当した M 好調理員「お店だそうかしら♪」



フワフワたまごの「ニラと卵のスープ」と人気献立の「もやしときゅうりのサラダ」もおいしく出来上がりました。

## 11月12日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、おでん、ゆずみそ和え、小女子ちりめんです。





大変です！！おでんの釜が満タンです！！

おでんは練り物が多いので、温かいうちは膨らむためできあがりはこんな感じになります。

配缶する O 笠原調理員も必死です。



隣の天ぷら室に行くと、H 間調理員が小女子ちりめんの配缶中です。

部屋に入ると、さむっ。寒くない？大丈夫？

H 間調理員「え？寒いですか？暑いですよ！」

そう、それならいいんだけど、私だったら風邪ひきそう...

O 政調理員「今日、H 間調理員は初めて一人で配缶してるので、緊張してるんですよ♪」

なるほど～。それで暑い（熱い）のか～。

洗浄室では、シューシューと激しい音が。



H 金調理員がエアーコンプレッサーで水分を飛ばしています。



ピストルのような先から、勢いよく風がでてきて水分を飛ばしてくれます。  
このエアーコンプレッサーは建物の施設の一部で、壁についているので威力絶大です。

## 11 月 15 日月曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、豆腐の変わり揚げ、酢物、豚汁、味つけのりです。



今週は、地場産物強化週間です。  
松前町産の野菜をたくさん使った献立が目白押しです。



葉ねぎ、里芋、きゅうり、そら豆、にんじんなど野菜が盛りだくさんです。



豆腐の変わり揚げは手作りなので、M井調理員とK本調理員は時間に間に合わせるのに必死です！！



トン汁のみそも大量なので、だしで溶くのも大変です。



真面目に働いているように撮ってみましたよ。フフフ。

〇政調理員「いつも真面目ですよ！！」

## 11月16日火曜日の給食

今日の献立は、六穀ごはん、牛乳、はもの磯辺揚げ、しゃぶしゃぶたサラダ、ほうれん草のみそ汁です。



今日は、職場体験学習で松前中学校の生徒が一人、来ています。



ほうれん草を茹でたり、揚げ物を油に入れたりしています。



こちらはベテラン K 井調理員と H 村調理員と O 本調理員です。

あまり違和感ないよね～？

白衣着ると、目しか見えないから若さが感じられなくなるのかな～？

K 井調理員「違いますよ！私たちが若いってことですよ！」  
そうでした…。すいません。



責任者の M 本調理員に優しく指導してもらいながら、サラダも作りました。

「楽しかった♪」と言いながら、疲労が隠せない中学生でした。  
今日は早く寝て、あと 1 日、がんばってね！

## 11 月 17 日水曜日の給食

ページ内目次

- 今日の献立は、里芋ごはん、牛乳、さわらの塩麴焼き、小松菜のおひたし、すいとん、みかんです。 更新日：2021 年 11 月 17 日更新

**今日の献立は、里芋ごはん、牛乳、さわらの塩麴焼き、小松菜のおひたし、すいとん、みかんです。**



何日も前から「水曜日は忙しい！」と気合が入っていた調理員さんたち。  
しかし、気合だけでは間に合わないということで...



助っ人参上です♪

松山市の調理場から男性の S 水調理員さんが来てくれました。

ありがとうございます。

S 々木栄養教諭とふたりで仲良く里芋切り。

「美男美女ですね💎」

忙しくてこわばっていた顔が、少しにこやかになっていました。

そして、今日も松前中学校 2 年生の職場体験学習です。



職場体験学習というより、がつつり手伝わされています。

二日間、給食センターの頼もしい戦力でした♪

お疲れ様でした。

すいとんのだんご入れの応援に S 水調理員さん。



T 本調理員と H 間調理員の体がななめになっているのは気のせい...！？



その他にも、さわらを数え、みかんを数え...  
とにかく大忙しでしたが、無事に昼食を届けることができました。

## 11 月 18 日木曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、レタスの挽き肉炒め、里芋の  
ポテトサラダ、沢煮碗です。



今日も松前町産、愛媛県産の野菜が盛りだくさんです。



レタスはもちろん、松前町産です！  
人気献立となった「レタスの挽き肉炒め」は山盛りのレタスを使います。



仕上げに炒り卵を加えて出来上がり♪



里芋ポテトサラダは、昨年の岡田小学校6年生のリクエスト献立で開発されたメニューです。  
今が旬の里芋を使ったおいしいポテトサラダです。

## 11月19日金曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、牛乳、松前丼、さつま芋と大豆の揚げ煮、レモンサラダです。



地場産物強化週間最終日。

今日は使用する食材がとても多いので、かなり忙しい1日でした。

そのため...

写真を撮る暇もなく...

松前丼は、4年前、伊予高校生が考えてくれた献立で、今では定期的に登場する献立です。

しかし、種類が多いためか、小さく切りすぎているためか、

なんの食材を食べているかが分かりにくいようなので、きょうはいつもより少し大きめに切っ

てみました。

もう少し、改良してみようかな？

## 11月22日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、栄養ぞうすい、ナッツごぼ  
う、ツナサラダです。



H金調理員「ぞうすい作るの、難しいね～。炊きすぎるとおじやになっちゃう。」



給食センターでつぎ分けている時はサラサラしていても、教室でつぎ分けるときには食缶で蒸されてトロトロになってしまうからです。

ぞうすいとおじやって、どう違うの？とよく聞かれます。

基本的には...同じだそうです。

ただ、水分が多いのが『ぞうすい』、水分が少なくてドロツとしているのが『おじや』と区別している人が多いようです。

また、関東と関西で違うという人も。

正解は...分かりません...

ところで、メガネを装着したメンバーが「見て見て。」



帽子の下に眼鏡をかけているとその隙間から髪の毛が落ちてしまうといけなので帽子の隙間にかけています。

「でも、ひっかけているだけなのでメガネが落ちそうで怖いのよ！」

給食に眼鏡が入っていたら、びっくりですもんね！

## 11月24日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、マーボー大根、即席漬け、かきたま汁です。



久しぶりのマーボー大根です。  
大根がおいしい季節になりましたからね♪



大根は角切りにして、薄く醤油で味付けしたお湯でさっと湯がきます。



山のような『春雨』は、お湯にさっとくぐらせておきます。



油で豆板醤を炒めてから、ひき肉を炒めていきます。  
食べた時にちょっとピリッとさせるためです。



そこに、大根と春雨を加えてさらに炒めて出来上がり♪  
美味しくできましたよう♡

## 11月25日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、ちゃんこ鍋、ニラたま、せん切りサラダです。



ちゃんこ鍋にはうどんと白玉団子が入っているので、量が盛り盛りです。



つぎ分けるのもかなり大変です...！

こちらは、午前中に使った道具を洗う洗浄機です。しっかりカメラ目線の H 村調理員(^^♪  
実は、洗浄しているところをまさか撮られるなんて思っていなかったなので、驚いた表情です。



まな板もとても大きいので、洗浄機にかけています。  
決して、楽をしようとしているわけではありませんよ！

## 11 月 26 日金曜日の給食

今日の献立は、鯛めし、牛乳、豚キムチ、即席漬け、白菜入り  
みそ汁です。



今日は北伊予中学校のリクエスト献立です。  
テーマは「白菜」。



ご飯以外のすべてのメニューに白菜が入っています。



豚キムチは、白菜キムチだけで味つけしました。  
いつもより、ちょっぴり辛いかも...！



みそ汁も即席漬けも白菜がたっぷり！

美味しく食べてくださいね〜♪

## 11月29日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、イタリアンスパゲティ、ナッツいりこ、コールスローサラダです。



大忙しのスパゲティです。



大きな釜で大量のパスタを茹でると、きれいに引き上げるのに結構時間がかかります。



そして、全部引き上げる前に隣の釜を使って時間差で次のパスタを茹で始めます。



引き上げたパスタはすぐに隣の具材の釜に入れてさっと混ぜ合わせ...



できあがり♪

茹で過ぎでのびないように、時間との戦いです！！

## 11 月 30 日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、いかのさらさ揚げ、大豆の五目煮、和風サラダです。



今日は 11 時過ぎに調理場に入ると、すっかり作業が終わり...



和風サラダの配缶だけになっていました。  
G田「ちょっと出来上がりが早くない!？」  
給食の出来上がり時間が遅れると大変ですが、  
早く作りすぎるのも衛生管理上、さらに味覚的にも禁止です。

今日のミーティングで反省会している様子。



30 秒後にはこんな感じです。



ダメですよ！！反省してください！！