

12月1日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、おかずみそ、マッシュサラダ、にゅうめんです。



調理場に入ると、厳しい監督2名（S々木栄養教諭とM本調理員（責任者））の姿が...



何をしているのかというと...



アレルギー対応食です。現在50人を超す児童のアレルギー対応食を作っています。
間違えてはいけなないので、厳しいチェックが入るのです！

一方、和え物室では...



マッシュサラダのじゃが芋をマッシュ中です。



きれいにマッシュされたじゃが芋にきゅうりやにんじん、ハムと調味料を合わせて作ります。
T井調理員・T本調理員「(マッシュするのに)ヘトヘトです〜。」

松前町の子ども達のために、丁寧につぶしてくれたので、美味しいマッシュサラダができあがりました♪

こちらは『納豆みそ』改め『おかずみそ』作成中。



豚ひき肉とひきわり納豆、そして今回からは長ねぎのみじん切りも加え、赤味噌で味付けています。

献立の名前で納豆が入っているのが分かってしまうようなので、今回から名前を変えてみました。何人が気が付くかな～？

12月2日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、ホワイトシチュー、ミモザサラダ、みかんです。



今日のシチューは、さつまいのシチュー。



さつまいもがとけてしまわないように、皮を残して切ってからマーガリンで炒めて、煮込んでいきます。

ほんのり甘く、トロツとおいしいシチューです。



シチューには、彩りにみじん切りにしたパセリを入れています。
量が多いので、何回かに分けてフードカッターにかけていきます。
おいしいシチューをめしあがれ♪

12月3日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、ほっけフライ、マカロニサラダ、ほっけつみれ汁です。



北海道まつまえ町交流給食第2弾。

今日は『ほっけづくし』です。

11月にも、みそ味のほっけつみれ汁が登場しましたが、
からくて魚臭いという子が多かったので、改良してみました。

まず、ほっけすり身には長ねぎのみじん切りを練り込み、味つけはお醤油ですまし汁にしました。

つみれがフワフワにできあがって、とても美味しくできたと思うのですが、いかがでしょうか？

そして、今日のマカロニサラダには...



星型きゅうりとハート型が入っています！



生産者の方が4本おためしで提供してくださったので、今日は一クラスに2～3枚しか入っていないのですが

みんな、喜んでくれるといいなあ。

12月6日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、ビーフン炒め、ごま味いりこ、もやしのサラダです。



もやしのサラダには、こんなにいっぱいもやしを使います。



ですから、釜で和えるときには...



全身の力を使って混ぜ合わせなくてはなりません。

↑本調理員「この部屋、（冬でも）クーラーがきいてるはずなのに、なぜか汗だく！」

動画でお見せできないのが残念です(-_-;)



ビーフン炒めの下ごしらえ。

ビーフンは水につけて、うずら卵は下茹でしています。



湯気で全く見えませんが、M好調理員がたっぷりのにんにくと生姜を効かせた香油で豚肉を炒めています。



たくさんの手間をかけたおいしいビーフン炒めのできあがりです♪

12月7日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、ビビンバ、ばんさんすう、ほうれん草のみそ汁です。



今日は、岡田小学校のリクエスト献立です。
テーマはほうれん草。

...ということで...



調理場がほうれん草だらけです。



ビビンバは、にんにく、しょうが、ねぎで作った香油で牛肉を炒めてから...



ほうれん草、ほうれん草、ほうれん草...山盛りほうれん草の投入です。



こちらはみそ汁ですが、やはり、ほうれん草の投入です。



ほうれん草のごみがたっぷり。。。。

ほうれん草いっぱいのリクエスト給食、楽しんでくださいね。

12月8日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、ししゃもの南蛮漬け、キムチ和え、春雨スープです。



本当は、今日の献立がビビンバだったのですが、昨日の岡田小学校リクエスト献立がビビンバだったので
急きよ、ししゃもの南蛮漬けにしました。



話しかけてはいけないエリア。

ししゃもは小学校が2尾、中学校が3尾なので、みんなぶつぶつ唱えながら数えて居るからです。

こちらは和え物室。



まず食材を入れて混ぜ合わせます。次に...



調味料を入れて、さらに混ぜ合わせます。

黙って、釜の中の写真を撮ろうとすると、何かあら捜しをされていると思ったらしく
K井調理員「なになに！何かありましたか！？」

私（G田）がカメラを持ってウロウロしていると、みんなビクビクするらしいです。
失礼ですよね～。

みんなの頑張りを撮ってお知らせしようと思っているのに！

...時々、嫌がらせの写真も撮っちゃってますけどね♪

12月9日木曜日の給食

今日の献立は、バターパン、牛乳、みそラーメン、お好み天、
ツナサラダです。



学校給食では、子ども達が食べやすいように、また、つぎ分けやすいように食材を小さめに切ります。



ブロッコリーも家庭で食べるときの半分くらいの大きさに切ります。



ラーメンも、つぎにくいのでカットしています。



それでも、こんな感じで麺が逃げていってしまうので、配缶は難しいです。
給食当番の子ども達も悪戦苦闘しながら配っています。
それでも、麺料理は人気なので、苦情がきたことはありません♪

12月10日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、かぶの関東煮、大豆と煮干しの揚げ煮、すだち風味漬けです。



かぶの関東煮（かんとだき）は、おでんの大根をかぶに変更したものです。
かぶは、じゃが芋より少し小さめに切るように打ち合わせしていると
T井調理員「ひと口小ですね！！」
一口大より小さめのひと口小(‘艸`)
ところが...！！



左がじゃがいも、右がかぶです。
どちらの方が大きく見えますか〜???



かぶは火が通りやすいので、他の食材が煮えたくらいに入れて、さっと沸かし、味つけします。



かぶがとろけてしまわないように上手に炊き上げました♪
美味しくめしあがれ？

12月13日 月曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、エッグカレー、フレンチサラダ、福神漬けです。



今日は、個人懇談で短縮授業の学校が多いため、給食配送がいつもより少し早いので調理も大急ぎです。



一番手前が松前小学校の配缶担当 K 井調理員。



その隣では、岡田小中学校のカレーの煮込み（仕上げ）担当 T 本調理員。



その隣では北伊予小中学校のカレーの肉を炒め始めた T 井調理員。



3つの釜が同時進行で調理が進んでいます。

和え物室では...



釜が1つしかないので、大急ぎで配缶しているO本調理員。
写真では、焦っているのがうまく伝わらないかもしれませんが
いつもの2倍速の速さで配缶しています。

12月14日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、マーボー豆腐、ばんさんす
う、小女子ちりめんです。



人気献立のマーボー豆腐。



ひき肉とみじん切りにした野菜を炒めます。



こんなにたくさんの豆腐を水切り＆崩れ防止のために下茹でしておき...



最後に給食センター特製ダレで味つけします。

給食なので、ちょっと甘めです。

さて、こちらの部屋では「ひとりぼっち」で小女子ちりめんの配缶作業をしている H 間調理員。



実は...昨日も...



「ひとりぼっち」で福神漬けの配缶作業でした♪

12月15日水曜日の給食

今日の献立は、わかめごはん、牛乳、豆腐の変わり揚げ、はり
はり漬け、豚汁です。



今日は、給食センターで試食会がありました。
参加者は、いつもお世話になっている生産者の方々や納入業者の方々です。



「おいしい。」「懐かしい。」と言いながら楽しんでくれていました。
「この天ぷらも、給食センターの手作りですか？」



そうですね。
木綿豆腐と魚すり身、牛ミンチ、えび、みじん切りにしたにんじんや玉ねぎなどを混ぜ合わせ、

一口大の大きさにして揚げています。
おいしいですよ♪

こちらは...



ひとりぼっち配缶デビューのH村調理員です♪

12月16日木曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、いもたき、魚のカレー揚げ、
甘酢漬けです。



昨日に引き続き、松前町産の里芋です。

今日は『ほのぼの農園』さんと上田さんがきれいな里芋を納入してくれました。



昨日の豚汁より量がかなり多いので、総動員で皮むき&手切りです。

M本調理員「T井調理員がこの間のおでんの『ひと口小』を気にして、今日は小さく切っているんですよ。」

T井調理員「(性格が) 繊細なもので〜♪」



この間のかぶより、かなり小さめです。

「手の大きさによっ違って見えるでしょ。」とK井調理員。



大きくてきれいな里芋です。

K「私、手が大きいんですよ～。里芋が小さく見えちゃうんじゃないかな。」



ホント。思ったより大きいK井調理員の手でした。（奥側がK井調理員の手です。）

12月17日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、ハンバーグ、にんじんのごま和え、豚汁です。



今日は岡田中学校のリクエスト献立です。テーマはにんじん。

久しぶりの手作りハンバーグ。もちろん、にんじん入りです。



肉をこねて、丸めて、成型して、並べて...



約 3000 個のハンバーグを焼き上げました！
みんなへとへとです。
残さず、おいしく食べてくれるといいなあ。



こちらは、にんじんのごま和えです。
初めての献立ですが、にんじんが甘くとても美味しくできました。
新メニュー誕生です♪

12月20日 月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、きしめん、豚肉のかりん揚げ、グリーンサラダです。



豚肉のかりん揚げ。

名前の通り、かりんとうのような形で甘辛いたれのついた揚げ物です。



お肉屋さん、細長く角切りにしてもらった豚肉の表面に小麦粉と片栗粉をまぶして...



170℃～180℃の油で 5 分程度揚げていきます。



揚げた豚肉に甘辛いたれを釜で和えていきます。

K 井調理員「お肉がわりと大きいから、小学校 1 年生は 1 切れしかないかも...。」
大丈夫。3～4切れずつありましたよ♪

こちらはきしめんチーム。

冷凍のきしめんをつぎ分けやすいようにカットしています。



← T 井調理員・H 金調理員「手が...ごえるう
～！！」

G 田「私が温めてあげようか？」

T 井調理員・H 金調理員「大丈夫！！もう、温まったから！！」

カットしていても、配缶はなかなか大変です。



めんが「つるつる」すべって逃げてしまいます。
熟練の技を使ってT本調理員が素早く配缶しています