

## 2月1日月曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、ヒレカツ（袋ソース）、小松菜サラダ、みそ汁です。



明日から中学3年生は私立入試です。今日は、受験応援メニューです。

豚ひれに衣をつけて揚げていきます。

最近調子悪かったフライヤーも修理していただき、今日は快調に揚がっています。

小学校1個中学校2個のため、数の確認も大変でした。





久しぶりの配缶らしく、ちょっと緊張気味です



## 2月2日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、筑前煮、手作りふりかけ、アーモンド和えです。松前小学校にいちごがつきます。



調理場に入ると、店長さんがお掃除を。作業では床に水がおちないように、食材がおちないように、いろんなことに気配りをしています。



こちらでは、アーモンド和えの小松菜をゆでたものを取りだしています。



今日の筑前煮もおいしそうに出来上がりました。  
失礼しました。おいしく出来上がりました♪



今日は松前小学校にいちごがつきます。今日もおいしそうな「紅ほっぺ」と「あまおとめ」の2つの種類のいちごでした。いちごが出た学校は、その後「いちご」の話題でもりあがっています。



## 2月3日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、レタスのスープ、いわしのアングレーズソース、せん切りサラダ、節分豆です。



今日は節分です。実は節分は年に4回ありますが、この2月の節分には、食べ物に関する行事やならわしがあります。

節分と言えば……。

(1)「いわし」



今日は、パンの日のため洋風のいわしのアングリーズソースにしてみました。



いわしを揚げて、パン粉を焼いて、さっくりと混ぜる。いわしを食べて、鬼を追い払ってください。

## (2)「節分豆」

鬼を追い払った後は、自分の歳の数を食べて、福を呼び込んでくださいね。

## (3)「恵方巻」

すっかり、世間では節分に恵方巻を食べることが有名になりました。今年は北北西だそうです。給食では残念ながら恵方巻はだせませんが、お家でぜひ食べてくださいね。

# 2月4日金曜日の給食

今日の献立は、梅ちりご飯、牛乳、鶏肉のピリ辛焼き、マカロニサラダ、白玉汁です。



鶏肉のピリ辛焼きです。スチコンで焼いて、とてもいい匂いがしていました。ピリッと辛く仕上がりました。



白玉汁です。小さいお餅が、煮こめば煮込むほ大きくなって、食缶に入るのか心配になります👩👩でも、大丈夫です。教室で食べるころには、いい感じです。



## 2月7日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、みそ煮込みうどん、三色和え、大豆かりんとうです。



大豆かりんとうです。大豆に衣をつけて揚げていきます。



揚げた大豆に、粉糖をまぶしていきます。雪が降るようでとてもきれいです。



みそ煮込みうどんです。今日も寒いので、あったかいみそ煮込みうどんを食べて、あたたまってくださいね♪





## 2月8日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、ししゃもの南蛮漬け、ごまあえ、沢煮椀です。



沢煮椀を作っているところですが、残念ながら蒸気でよく見えませんね。配缶は協力して、きれいに丁寧に行います。





ししゃもの南蛮漬けです。ししゃもに衣をつけて揚げていきます。ししゃもには、カルシウムや鉄分など成長期に必要な栄養がたくさん入っています。南蛮漬けにして、ししゃもも人気メニューです♪



## 2月9日水曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、さといものそぼろ煮、おかずみそ、酢物です。岡田小・岡田中にいちごがつきます。



今日は、さといものそぼろ煮でさといもをはいだり、切ったりがとても大変な作業です。



松前のとってもおいしい里芋を、今日はそぼろ煮にしました。残念ながら、少し蒸気で見えにくいですね💦💦



今日で最後のいちごとなりました。おいしそうないちごですねえ。紅ほっぺ、紅の雫、あまおとめと3種類のいちごがきました。どれもおいしい松前のいちごなので、味わって食べてくださいね♡



## 2月10日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、クリーム煮、茎わかめのサラダ、カシューナッツいりこです。北小・中は揚げパン、他の学校には黒豆きなこクリームがつきます。





昨日は里芋、今日はじゃがいも。いもいもが続いています。。。。。



今日のじゃがいもは、クリーム煮に。



クリーム煮の魔法の粉が固まらないように、きれいにばらばらにします。





## 2月14日月曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、根菜豚汁、ハートのコロッケ、ミモザサラダです。



今日はバレンタインデーで、1年に一度のハートのコロッケです。今年は、物資委員会でミートのコロッケと決めました。お味はいかがでしたか？

ハートのため、揚げるにも気を使います。温度がきちんと揚がっているか、そして♡が崩れないように・・・。



食缶に♡が並ぶとかわいいですね♡



こちらは、根菜豚汁です。

たくさんの昆布をつかってだしをとります。だしをとったあと少しもったいない気もしますが、これくらい昆布を入れていないとやはりうま味には必要です。





## 2月15日火曜日の給食

今日の献立は、中華五目おこわ、牛乳、八宝菜、大学芋、レモンあえです。



今日の芋は、さつまいもです。さつまいもと格闘しながら、切っていきます。





次は、揚げます。サツマイモを入れすぎると油の温度が下がるので調節をしながら、揚げていきます。



そして最後の格闘は、釜でからめるときの温度です。おいしそうな大学芋できました♪



## 2月16日水曜日の給食

今日の献立は、麦ごはん、牛乳、ドライカレー、コールスローサラダ、福神漬けです。





今日は、ドライカレーです。お肉を炒めて、たくさんの野菜が入ります。炒めて、炒めて……。



程よい大きさの「豆腐」を入れて、松前のドライカレー完成です。



コールスローサラダも彩りよくできました。

## 2月17日木曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、つくね揚げ、即席漬け、春雨スープです。



今日は、とても寒いですね。真夏ではとても暑くてたまらない揚げ物室も、今日は寒さのためフライヤーのまわりだけ熱い感じでした。



せっせと配缶をしています。



今日は、やはり春雨スープで温まってくださいね。



## 2月18日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、白玉汁、さばのみそ煮、すだ



ち風味漬けです。



さばのみそ煮です。みそのたれにさばを置いて・・・。たれをたして・・・。



スチコンで蒸し焼きにすると・・・。おいしそうに出来上がりました♪





出来た後は、クラスごとの数に入れていきます。確認作業もあるので、話しかけてはいけません×



こちらは、白玉汁です。



熱さでふくれたおもちです。教室では小さくなっているのですが、はじめは上のほうはお餅だらけです。

均等におもちを配缶しなくてはいけないので、とても大変です💦💦

## 2月21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、じゃこサラダ、りんごです。



りんごコーナーです。洗ったりんごを、切って・塩水につけて・クラスごとに配缶して……。



スパゲティです。まずは、材料を炒めて……



次は、運動会です。素早く・素早く

お隣でもスパゲティゆでてます 急

いで急いで



こちらは・・・スパゲティは入って山盛りです。2人で混ぜ合わせる。



次は、力勝負です。山盛りのスパゲティをつぎわけます。





## 2月22日火曜日の給食

今日の献立は、親子丼（白ごはん）、牛乳、お好み天、きゅうり漬けです。



お好み天です。揚げる前です。青のりできれいな色ですね。



今日は3人がかりで揚げます。





揚げた後です。青のりの色とたこも主張され、とてもおいしそうです♪



## 2月24日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、卵とにらのスープ、ポテトサラダ、カミカミチップです。松前中は揚げパン、それ以外の学校はチョコクリームがつきます。



今年度3回目の揚げパン。年に一度ですが、みんなが楽しみにしています。今日もおいしそうに出来上がりました♪



こちらは、カミカミチップです。おたのしみだけでなく、しっかり噛んでもらうメニューです。



**2月25日金曜日の給食**

今日の献立は、白ごはん、牛乳、マーボー豆腐、バンサンスウ、ミニトマトです。



マーボー豆腐です。気合を入れて混ぜています💦💦



とろみを入れ、混ぜて、とろみを入れ、混ぜて、とろみを入れ、混ぜて、力入っています。





大人気のバンサンスウです。彩がきれいですね。



## 2月28日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、きしめん、いかリングフライ、青菜のナッツ和えです。



今日のきしめんのだし煮干しをとりだしているところです。じっくりとだしをとっているの  
で、今日はさらにおいしい「きしめん」に仕上がっています。



いかリングフライです。きょうの下味はいつもと違い、  
北海道の味（ジンギスカンのたれ）が、下味になっていましたが、どうでしたか？



今日で2月も終わりとなり、今の学級ではあと一か月となりました。コロナ対策で引き続き給食も黙食ですが、目で見ても味わって思い出を作ってくださいね。