

3月1日火曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、豚肉とじゃがいもの南蛮煮、もやしときゅうりのサラダ、手作りふりかけです。



じゃがいもの皮をはいたら、水につけて・・・



じゃがいもを切って・・・



じゃがいもを切って



炒めて、煮て・・・



おいしいおいしいじゃがいもの南蛮煮出来上がりました♪



3月2日水曜日の給食

今日の献立は、ちらしずし、牛乳、かき玉汁、豚肉のかりん揚げ、和風サラダ、ひなあられです。



明日は3年生が入試の関係もあるので、一日早いひな祭りメニューです。

豚肉のかりん揚げです。



揚げた豚肉を調味料で和えます。

揚げ和えデビューで緊張しています👩🍳



ふわふわのかきたま汁できました♪



3月3日木曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、鶏団子のスープ、ナッツごぼう、せん切りサラダです。



「自称」鶏団子を作るのがちょっと苦手な3人組が、がんばって作っています。



いえいえおいしい鶏団子のスープ出来ました♪



ナッツごぼうです。



刃ものは、いつも念入りに確認しています。



3月4日金曜日の給食

今日の献立は、白ごはん、牛乳、根菜豚汁、ピザ風ポテト、せん切りサラダです。



今日は中学3年生が受験と松前小学校が遠足予備日なので、久しぶりにピザ風ポテト登場です。手際よくピザ風ポテト次々とできています。



今日はいつもより鉄板に少なめに入れることができたので、少し余裕があります。いい具合に焼き上がりました♪



今日は、そんな中。給食の衛生管理チェックです。おいしく作るだけではなく、安全に給食を作るためにチェックをして、研修を行っています。



3月7日月曜日の給食

今日の献立は、コッペパン、牛乳、きつねうどん、三色和え、ナッツいりこです。



瀬戸内海の煮干しと北海道の昆布からじっくりとだしをとっています。



きつねうどんの、きつねは別だきをします。



別だきしたきつねや野菜、うどんを入れて仕上げています。



きつねうどん出来上がりました♪麺も上手に配缶していきます。



3月8日火曜日の給食

今日の献立は、エッグカレー（白ごはん）、牛乳、もやしのサラダ、福神漬けです。



今日はカレーの中でも人気の「エッグカレー」です。エッグはエッグでもうずら卵が入っています。

そのためちゃんと温度がとれているかどうか、温度の確認をします。



こちらは、もやしサラダです。もやしたっぷりで、子どもたちにも人気のサラダです。



3月9日水曜日の給食

今日は防災給食で、ロールパン、いちごジャム、牛乳、魚肉ソーセージ、バナナです。



3月11日の東日本大震災から11年たちました。

東日本大震災を知らない子供たちが多くなってきましたが、災害は、いつどこで起こるかわかりません。

給食センターでは「ローリングストック方法」を取り入れ、学校給食用非常食「救給カレー」を備蓄しています。

毎年3月に防災給食を実施し、災害に備えることの大切さと食べ物に対する感謝の気持ちを育む食育の教材として活用しています。

「救給カレー」は、昨年度より備蓄していたものです。今日は釜で温めてみました。

すると大発見がありました。



水を入れると横になっていた「救給カレー」です

↓ 熱を加えると



縦に変わりました👉👉



待機していた調理員さんたちも

数を数えて、食缶に入れていきます。



3月10日木曜日の給食

今日の給食は、コッペパン、牛乳、クリームシチュー、ナタデココ、レモンサラダです。松前小学校は揚げパン、それ以外の学校はレーズンクリームがつきます。



今日の松前小学校で、揚げパンも今年度の松前町の学校全部終わりとなりました。4回ともスムーズに揚げパンが出来上がりました♪



また来年の揚げパンを楽しみにしてくださいね。



3月11日金曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、五目きんぴら、ゆずみそあ

え、小女子ちりめんです。



(1) これは、ごぼうを切っているところです。



(2) 五目きんぴらの食材が2つ水槽に入っています。何の食材かわかりますか？

↓㊷

↓㊸



㊦の食材です。

お湯につかって～



揚げて～



(2) 五目きんぴらに揚げた㊦を入れます。



出来上がりです♪



㊦はじゃがいも ㊧はごぼうでした。わかった人は、松前給食博士ですね。

3月14日月曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、沢煮椀、豆腐の変わり揚げ、
すだち風味漬けです。



今年度の給食も今日を含めてあと8回となりました。

豆腐の変わり揚げです。手際よく作業できました。



沢煮椀です。今日もいだしとれて、おいしく仕上がっています♪



3月15日火曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、おでん、いそ和え、ごま味いりこです。



今週からずいぶん暖かくなり、お家でおでんということも少なくなってきましたかね。たくさんの具材が入っていて、給食では季節を問わず人気メニューです。



ごま味いりこです。



3月16日水曜日の給食

今日の給食は中学3年生のリクエスト献立で、鯛めし、牛乳、みそ汁、鶏のから揚げ、バンサンスウです。



今日は、中学3年生の一番人気があった献立です。松前のみそで作るみそ汁は人気で、汁物のリクエスト献立では常連です。



そして副菜では、やはりバンサンスウ。色どりもきれいで、おいしいので、人気ナンバーワン！！



最後は、から揚げです。



明日は中学校の卒業式です。中学3年生は今日の給食で最後となりました。

みんなが元気で笑顔になれて、地元を忘れないように松前町産のにんじんやきゅうりを使った給食で楽しい思い出にしたいという意見がたくさんありました。今日は感謝の気持ちを忘れず、味わって給食を食べてくださいね。

3月17日木曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、わかめ汁、煮込みハンバーグ、即席漬けです。



今日は中学校が卒業式で給食がないため、手作りの煮込みハンバーグです。

小学生のみなさん、ハンバーグを味わって食べてくれましたか？

今度小学校の卒業式の日には、中学校にも煮込みハンバーグが登場しますので、お楽しみに♪

3月18日金曜日の給食

今日の給食は、あぶ玉丼（白ごはん）、牛乳、豚キムチ、小松菜のおひたしです。



今日から中学3年生の給食はありませんが、今日も大忙しです💦💦

あぶ玉どんぶりは、別に揚げを炊きます。



今日のだしは何かわかりますか？



卵を入れて完成です♪



答 今日のだしは、削り節（かつお）でした。

3月22日火曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、白玉汁、ししゃもの南蛮漬
け、酢物です。



残すところ今年度もあと3回の給食となりました。

今日もいい感じに仕上がりました。



酢物です。



3月23日水曜日の給食

今日の給食は小学6年生のリクエスト献立で、ビビンバ（麦

飯)、牛乳、豚汁、もやしときゅうりの和え物です。



ビビンバです。

肉を炒めて、別ゆでした野菜を入れて、炒めて、出来上がりです。



今日は、そして M 店長の学校給食功労者の表彰式を行いました。

長い間子どもたちのためにおいしくて安全な給食を作っていたいただいた感謝状です。

これからもよろしくお願いいたします。



3月24日木曜日の給食

今日は、白ごはん、牛乳、わかめ汁、煮込みハンバーグ、即席漬けです。



今日で今年度最後の給食です。17日に中学校が卒業式だったので小学校のみの給食と同じ献立です。

手作りの煮込みハンバーグは、前回の調理作業から見直しを行いました。

来年度につながる最後の給食でした。

令和4年度の給食も楽しみにしてくださいね。