

5月2日月曜日の給食

今日の給食は、コッペパン、牛乳、レタスのスープ、えびチリソース、ゆかりあえです。



えびチリソースです・・・・。
まずはえびに衣をつけて、揚げていきます。





5月6日金曜日の給食

今日の給食は、菜飯、牛乳、若竹汁、さわらの塩麴焼き、青菜のナッツあえ、かしわもちです。



今日は、一日遅れですが5月5日の「こどもの日」にちなんだ献立です。

お汁は、たけのこがたくさん入った「若竹汁」です。

大きいたけのこを小さく切ります。



温度を確認して完成です！！



5月9日月曜日の給食

今日の給食は、コッペパン、牛乳、山菜うどん、ちくわの磯辺

揚げ、かみかみあえです。



「山菜うどん」です。山菜には、わらび、みずな、やまうど、たけのこが使われています。春の味を感じてくれたでしょうか？



こちらは、ちくわの磯辺揚げです。





数を数えて配缶です。

5月10日火曜日の給食

今日の給食は、ドライカレー（白ごはん）、牛乳、中華サラダ、ミニトマトです。



今日は、ヘルプも来ていただいて下処理しています。



明日の「そら豆のうま煮」につかうほのぼのさんのそら豆です。
岡田小学校の1年生が今日豆むきをしてくれました。お楽しみに♪



5月11日水曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、そら豆のうま煮、さばのみそ
焼き、酢物です。



昨日岡田小学校の1年生が豆むきをしてくれたそら豆です。
ほのぼのさんのそら豆ですが、松前町ではそら豆がたくさん作られています。
今日は、じゃがいもなどと一緒に煮物にしました。



さばのみそ焼きもおいしそうに焼けました♪



5月12日木曜日の給食

今日の給食は、黒糖パン、牛乳、ワンタンスープ、たこのピリ辛揚げ、大根サラダです。



瀬戸内海でとれた「たこのピリ辛揚げ」。松前町の人気メニューの一つです。



ワントンスープもおいしそうに出来上がりました♪



5月13日金曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、大豆の五目煮、ナッツいり

こ、ゆずみそあえです。



生の大豆をまずは、炊きます。



いろいろな素材の味がしみ込んだ「大豆の五目煮」出来上がりです。



こちらは「ナッツいりこ」です。ナッツといりこを別にスチコンで加熱します。



ナッツいりご配缶です。



5月16日月曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、根菜豚汁、若鶏の香味揚げ、キムチ和えです。



今日の根菜豚汁もいい「だし」とれています。

↓だしをとったあとの昆布です



こちらは、鶏肉の香味揚げです。



5月17日火曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、マーボー春雨、和風サラダ、カミカミチップです。



和風サラダの小松菜を洗っています。



小松菜をボイルして、とりだしているところです。



こちらは、マーボー春雨です。今日は、どちらかというときくらげが主張していますかね。



5月18日水曜日の給食

今日の給食は、豆ごはん、牛乳、ほうれん草のみそ汁、豆腐の変わり揚げ、即席漬けです。



豆腐の変わり揚げです。





瀬戸内海の煮干しでだしをとった、ほうれん草のみそ汁です。



今日は松前中学校でえんどう豆の豆むきをしてもらった豆ごはんです。おいしく食べてくれましたか？

5月19日木曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、かきたま汁、肉野菜炒め、はりはり漬けです。



今日の肉野菜炒めの味付けは、昨年度北海道「まつまえ町」との交流給食で実施したジンギスカンのたれを使用しています。今回は豚肉だけの炒め物となりました。去年の交流給食を思い出してくださいね。



緊張しながらの初のかきたま汁です。補佐に教えてもらいながらの、調理作業です。



そして、こちらはかきたま汁なので「卵なし」のアレルギー食を作成しています。



5月20日金曜日の給食

今日の給食は、麦飯、牛乳、豚肉とじゃがいもの南蛮煮、ばんさんすう、小女子ちりめんです。



こっちも



あっちも



じゃがいもを切っています。

そのあとは、松前名物の「じゃがいもの南蛮煮」に変身です。



隠し味の！？おみそ混ぜています。



5月23日 月曜日の給食

今日の給食は、コッペパン、ミートスパゲティ、海藻サラダ、
ごま味いりこです。



今日のミートソースなので野菜は、みじん切りです。



温度を確認して、配缶です。



たくさんのみじん切りが終わり「スライサー」を分解して、洗浄します。
どんどん部品をとっていき、毎回洗浄および確認をしています。



5月24日火曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、ふしめん汁、揚げだし豆腐、
もやしのサラダです。

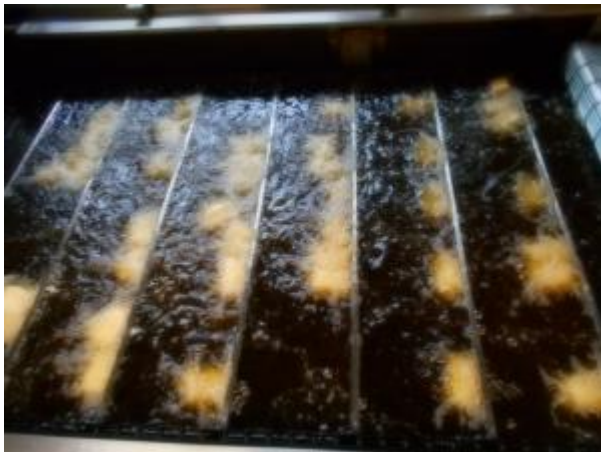


今日は揚げだし豆腐を紹介します。

(1)豆腐を切り、でんぷんをつけます。



(2)豆腐を揚げます。温度が上がりにくいので、ゆっくりと揚げます。



(3)揚げた豆腐がレーンにくっついているのをよく見て^{⑥⑥}、落しています。(休んでいるのではないですよ)



(4)豆腐をクラスごとに分けて、だしとかつお節をかけます。



完成です♪



5月25日水曜日の給食

今日の給食は、カレー（白ごはん）、牛乳、フレンチサラダ、

福神漬けです。



じゃがいもを半分に切って・・・



きれいに並べて、スライサーで切って・・・



カレーフレークを小さくして・・・



炒めて・・・ 煮て・・・



配缶して・・・



学校へ届けます♪

5月26日木曜日の給食

今日の給食は、コッペパン、牛乳、中華スープ、豚肉のかりん揚げ、茎わかめのサラダです。



手早くでんぷんをつけて、揚げていきます。



豚肉がおいしそうに揚がりました。次は



かりんとうに見えるように、味と色を付けていきます。



お菓子のかりんとうに似ているからという説もある豚肉のかりん揚げです。

5月27日金曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、お好み天、すだち風味漬け、
沢煮椀です。



今日はお好み天です。お好み焼きの具材を揚げている感じです。愛媛県のとこが、またいい味をだしています。

お好み天は、手作りの武器を使い、3人がかりで作っています。



こちらは、お借りしている武器で店長さんが、ほぐしてくれています。



おいしそうな😊お好み天出来上がりです♪



5月30日月曜日の給食

今日の給食は、コッペパン、牛乳、焼きそば、せん切りサラダ、フルーツカクテルです。



今日は何といっても「焼きそば」ですね～。

先週の金曜日のミーティングでもしっかりと打合せをし、

週末に帰るときには「月曜日焼きそばなんで」……。と言われるほどの恐るべしメニュー「焼きそば」

調理員さんからは、七夕のように年に1回でお願いします👇とお願いされるメニュー「焼きそば」

スチコンで焼きそば麺を焼きます。これもどのように置いて、温度をどうするのか・・・。

しっかりと考えています。



美味しそうに焼けてこのままの焼きそばで食べたいって思ってしまうんですが、釜で焼きそばの具が待っていますよ。

今日はヘルプの本部の方が背が高いので、カートの上の方もとりやすく助かりました。



焼きそばと具をよく混ぜ合わせて完成です♪



5月31日火曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、ナッツごぼう、ミモザサラダ、わかめスープです。



今日は逆バージョンでお送りします。

(4)ナッツごぼうの出来上がりです。

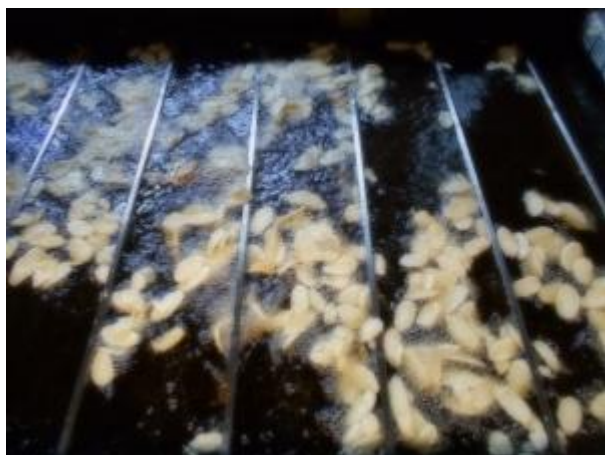


(3)きれいに揚がったごぼうです。



(2)フライヤーで揚がっています。

こちらは、ナッツごぼうのナッツを並べています。



(1) ごぼうにでんぷんをまぶしています。



カートに入れているところです。



※ 車の運転練習ではありません。



スライサーの刃の点検中です。

