

6月1日 水曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、煮込みハンバーグ、レモンサラダ、ビーフン汁です。



昨年度の3月に実施した「煮込みハンバーグ」。調理員さんが作り方を忘れないうちに再登場です！！3月の反省をいかして調理しました。



いいかんじに煮込めました♪クラスごとに数を数えて、ソースを入れて教室へ届けます！！



6月2日木曜日の給食

今日の給食は、コッペパン（いちごジャム）、牛乳、卵とにらのスープ、切干大根のサラダ、大豆と小煮干しの揚げ煮です。



大豆と小煮干しの揚げ煮です。
大豆を戻して煮てから、でんぷんをつけて揚げます。



大豆の温度を確認し、こちらではスチコンで小煮干しを焼きます。



調味料を合わせ、大豆と小煮干しを入れます。ここでも温度を確認します。



卵とにらのスープです。

にらは、丁寧に機械でなく手で切っています。

ふわふわ卵スープになるように・・・。



6月3日金曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、かみかみかき揚げ、すもの、

けんちん汁です。



3人がかりでかみかみかき揚げ投入中です。明日からの歯と口の健康週間にちなんだ献立です。



こちらは真剣に・・・🍴



あくをすくい中でした！！



6月6日月曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、洋風煮込み、魚のマヨチーズ焼き、和風サラダです。



今日のじゃがいもは伊予市産でした。洋風煮込みに入りますので、すべて手切りで食べやすい大きさに切っています。



和風サラダの小松菜は、松前町ほのぼの農園さんのものです。

一度ボイルしてから、冷却をします。



6月7日火曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、とり天、きゅうりのサラダ、魚そうめん汁です。



大分県の郷土料理「とり天」の登場です。下味をつけた鶏肉に衣をつけて揚げます。



一生懸命クラスごとに配缶です。今日の鶏肉の部位は、どこかわかりますか？

A.今日はヘルシーな胸肉を使っています。



こちらは、糸こんにゃくではありません。魚そうめんですよ



6月8日水曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、大豆の五目煮、ししゃもの南蛮漬け、磯和えです。



大豆の五目煮の大豆をじっくりと煮こまれています。



食材を切っています。



たくさんの食材が煮込まれた大豆の五目煮です。大きな栄養がたくさんある豆です。成長期に必要な栄養がたくさんありますので、しっかりと食べてくださいね。



6月9日木曜日の給食

今日の給食は、コッペパン、牛乳、冷麺、豚キムチ、ミニトマトです。



いよいよ暑くなってきました。そんな日は、冷たい「冷麺」。
料理の上では冷たいですが、調理場は、暑く熱くもえあがっています💦💦
○ 麺を切る人



○ だしをとって・・・ 冷やす人



◎ これからはチーム戦です。だしを冷やしてから、具を入れます。



◎ こちらは麺をゆでてから、冷やすチームです。



◎ 最後は麺を入れた食缶に、具とたれを入れて・・・



● 学校へ～ おいしく食べてくれたらうれしいな♪

6月10日金曜日の給食

今日の給食は、梅ご飯、牛乳、あじの蒲焼、小松菜サラダ、根菜豚汁です。



明日は入梅なので、梅ご飯にしてみました。

小松菜サラダの小松菜をボイルして、温度を確認します。



根菜豚汁のだしをとった昆布も丁寧にくっつけていきます。



根菜豚汁のお味噌を入れます。



配缶です。



6月13日月曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、かきたま汁、大豆とひじきの
かき揚げ、おひたしです。



今日から地場産物強化週間です。松前町や愛媛県の地場産物がたくさん使われた献立が登場します。

かきあげには、愛媛県産のひじきと大豆、小煮干し、たまねぎ、かぼちゃなど。
今年できた**松前町産の「そら豆」**も入っています。



2人でかき揚げ投入です



こちらはかきたま汁です。蒸気でなかなかシャッターが切れません。👁👁



2人のナイスなチームワークでふわふわの「かきたま汁」に仕上がっています♪



6月14日火曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、野菜のうま煮、魚のマリネ、キムチ和えです。



野菜のうま煮には、松前地区の上田さんが作ってくれたじゃがいもが入っています。先週松前小学校の2年生がそのじゃがいもを掘りに行ってくれました。



たくさんのじゃがいもがあるため、今日も給食センターでは慌ただしく調理中です。
じゃがいもを 切って 切って 切って 野菜も 切って 切って 切って



あっちも こっちも 切って 切って 切って



たくさん食材を煮込んでいきますよ 煮こんで 煮こんで 煮こんで



明日は松前町産の「とうもろこし」が登場します♪
北伊予小と松前小の3年生が、今日とうもろこしの皮をはいでくれました。

お楽しみに～

6月15日水曜日の給食

今日の給食は、たこめし、牛乳、すいとん、豚肉のにんにくや
き、とうもろこしです。



昨日北伊予小学校と松前小学校の3年生がとうもろこしの皮をはいでくれました。
北伊予小にはまんまいちご園の店長さんが、松前小学校には生産者の上田さんに来ていただくと
うもろこしの食育の話をしていただいたあと皮をはぎました。



とうもろこしもカットされ、今日は大きなお釜のお風呂に入っています。



おいしそうに茹で上がりましたよ♪ こちらではクラスごとに必死に数を数えます。



とてもふっくらとしています。きれいに仕上がってますね

↓これはなんでしょう？



👉のふっくらしているものを、次々をみんなが少しずつとっていきますよなぜならば



そうすいとん部隊です。今日の部隊は、手も動きながら……。舞台の上のように井戸端会議中??



6月16日木曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、レタスのひき肉炒め、きゅうりもみ、みそ汁、冷凍みかんです。



今日もたくさんの松前町の野菜が使われています。
いつもおいしいきゅうりを届けてくれているのは、渡部さんです。今日は、あっさりとしりめんときゅうりをあえました。



北伊予の小林さんから納品していただいたレタスです。
たくさんのレタスが入って炒めた、レタスのひき肉炒めです。



まだ まだ レタス 入れるよっ



山盛りのレタスですが、炒めて炒めて



最後はこんな感じに仕上がりました。色どりもきれいでおいしそうですね



6月17日金曜日の給食

今日の給食は、松前丼（麦飯）、牛乳、はもの磯辺揚げ、枝豆です。



今日も松前町の特産物がたくさんつまった給食です。
今年度第1回は、浮穴さんの枝豆です。
とてもきれいな枝豆を納入していただきました。



塩ゆでします。



ピ ピ ピ ピ ピ 時間が来て 温度の確認です。



ふり塩をして 配缶です



6月20日月曜日の給食

今日の給食は、コッペパン、牛乳、タンドリーチキン、ツナサラダ、ミネストローネです。



今日のタンドリーチキンは、スチームコンベクションで焼いています。



美味しそうに焼きました♪



ミネストローネです。



6月21日火曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、マーボー豆腐、バンサンスウ、ナッツいりこです。



今日はふき取り検査のため、あまり調理作業の様子が写真におさめられていません。

安全でおいしい給食をつくるために、衛生面にも気を使って作業をしています。



6月22日水曜日の給食

今日の給食は、ハヤシライス（白ごはん）、牛乳、茎わかめのサラダ、枝豆です。



牛肉を炒め、大量の玉ねぎが入りました。炒めます。



煮ます・・・。いろいろ調味料を入れて・・・



煮こみます



ハヤシライス おいしそうに出来上がりました♪ 配缶です。



6月23日木曜日の給食

今日の給食は、米粉パン、牛乳、中華風スープ、ピザポテト、梅和えです。



肉室で、カップに入れていきます。



3台のスチコンで、徐々に焼いていきます。



あとは温度を確認して・・・



出来ました。あとはクラスごとに数えていきます



6月24日金曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、つくね揚げ、すだち風味漬
け、白玉汁です。



愛媛県産の生の大豆から、煮たものをつくね揚げの材料に入れます。



揚げていきます。



出来上がりました♪



いつものおもちも膨れ上がっています。



6月27日月曜日の給食

今日の給食は、コッペパン、牛乳、きつねうどん、カミカミチップ、海藻サラダです。



6月28日火曜日の給食

今日の給食は、白ごはん、牛乳、じゃがいものそぼろ煮、なすの揚げびたし、小女子ちりめんです。



6月29日水曜日の給食

今日の給食は、わかめご飯、牛乳、トマトスープ、鶏肉のガーリック焼き、ナムルです。



6月30日木曜日の給食

今日の給食は、コッペパン、牛乳、ワンタンスープ、いかリングフライ、青菜のナッツあえです。



いかリングフライです。

