

7月2日 月曜日



今日の献立は、白ご飯、鶏団子スープ、たこのから揚げ、せん切りサラダです。

今日は、半夏至の行事食で「たこのから揚げ」です。

松前漁協さんに届けてもらったゆでだこに下味とでんぷんをつけて揚げていきます。



←たこをつかんで投げ入れているわけではありません。

パラパラと、たこ同志がくっつかないようにさばきながら、入れていきます。

おいしそうな色にカラリと揚がりました！！



団子づくり恒例の光景です。今日は「三兄弟」です。



←調理をする担当は、衛生管理の観点から釜の手前

側で作業をしなければなりません。

「並んで作業するには、3人が限界かなあ。」と G 田栄養教諭から一言。

そういえば、前は4人ですし詰め状態で作業していました。今日は余裕があり作業がしやすそうです。

床に野菜くずなどが落ちたときにはすぐに掃除をしています。これも調理場の衛生状態を清潔に保つためです。

床に落とさないように気を付けて作業しているのですが。



気温も湿度も高い季節になってきたので、より一層、衛生管理に気を付けて調理をしています♪

7月3日 火曜日



今日の献立は、**白ご飯、マーボーなす、ささみフライ、もやしのナムル**です。

調理場から「はいっ、はいっ」と威勢のいいかけ声が聞こえてきました。

マーボーなすを混ぜている M 好調理員と T 井調理員の声です。息ピッタリ！



和え物室では、M 浦調理員が蒸して冷却したきゅうりともやしを混ぜ合わせています。

水分が出やすい食材なので、ドーナツ状にしてしばらく置いて、水抜きをしています。丁寧な作業です。



G 田栄養教諭、M 本店長、M 好調理員がシンクの前で真剣に話し合ってます。



マーボーなすに使うなすの切り方、大きさについて協議をしていたのです。

なすが加熱によって溶けてしまわないように、なすが苦手な子どもも食べやすいようにどのくらいの大きさがちょうどいいか実物を見ながら調整しています。



おいしく食べてもらえるように、工夫しながら作っています。

7月4日 水曜日



今日の献立は、梅ちりご飯、豚汁、ちくわの磯辺揚げ、ごまあえです。

「久々の配缶でえ。」とちょっとぎこちない M 浦調理員。

ずっと食物アレルギー対応食を作っていたので、大きな尺を使っの配缶は久しぶりだそうです。



今日は、具が多いうえに、糸こんにゃくやもやしなど長さのある食材が使われている豚汁です。



←具が多い様子を撮ろうと思ったのに、H 金調理員に焦点をうばわれてしまいました。

7月5日 木曜日



今日の献立は、アップルパン、ミートスパゲティ、ナッツいりこ、フルーツあえです。

今日のミートスパゲティには、久万高原町産のトマトで作った「トマトピューレ」を使っています。

さわやかな酸味があり、暑い時期にはぴったりのソースができました。



←M 浦調理員の笑顔もさわやか♪

スパゲティは、食缶に配缶した後も予熱で蒸されるので、かなりアルデンテの状態です。湯から引き揚げます。



引き上げたスパゲティをすぐに別に作ったソースとあえますが、なかなか混ざりません。



←腰の入った〇笠原調理員！！



←スパゲティに入れる粉チーズです。！野調理員がダ

マを丁寧にほぐしています。

調理場内で流血事件？！



←「刺されたんですか？」との調理員さんからの声に

「返り血！」と返答。さて、この人物の正体は??

【おまけ】

K井調理員が頭をかかえています。作業のタイムスケジュールを書いています。

誰が、いつ、どんな作業をするのか明確になるように、衛生的に作業ができるように考えて書くので難しいのです。



7月6日 金曜日



今日の献立は、白ご飯、わかめスープ、ハムとコーンのかき揚げ、もやしときゅうりのサラダです。

松前町のご飯は、伊予市の篠崎ベーカリーさんに炊いてもらっています。

今日は、炊飯工場の様子を見せてもらいました。



←お米を洗う機械です。

↓大きな2つのタンクがあります。ここに機械で洗った米がたまります。



お米が入った釜がこのレーンを通して炊きあがっていきます。



←炊きあがったご飯をケースに配缶して、最後に金属

探知機を通して異物が混入していないことを確認しています。

7月9日 月曜日



今日の献立は、**黒糖パン、冷やしそうめん、こんにゃくソテー、ミニトマト、七夕ゼリー**です。

七夕の行事食のそうめんです。M好調理員が朝6時半から大豆を炊いてだしをとってくれました。煮干しと昆布でとっただしと合わせて、調味料を加えてめんつゆができあがりました。



つゆと大豆を分けて、つゆを学校ごとにバケツに分け、シンクで粗熱をとります。





←蒸煮冷却した野菜と氷、大豆、つゆを合わせます。

↓麺はゆでて水で冷まし、食缶に配缶して



←最後につゆを配缶します。

今日は、とってもスムーズに作業ができました。(はなまるごじゅうまる)

【おまけ】

冷やしそうめんが調理場内が盛り上がっているなか、ひっそりとこんにゃくソテーを作っている H 田調理員

と〇西調理員。



←「天然コンビです」だそうです。

7月10日 火曜日



今日の献立は、白ご飯、夏野菜カレー、フレンチサラダ、冷凍パインです。

夏野菜カレーに入れる「なす」です。今日は、手作業で食べやすい大きさに切ってもらいました。

苦手な子が多い「なす」ですが、この大きさに、カレーなら食べられるでしょうか？



じゃがいもの皮をむいたり、芽をとったりしている調理員さんたちです。



遠くからこっそり撮ろうとしたら、フラッシュがたかれて

驚かしてしまいました。

今日は、個人懇談で給食開始時間がいつもより早い学校です。

じゃがいもは、たけるまでに時間がかかるので、急いで皮むきをしています。

昨日は、二人でこんにやくソテーを配缶していた H 田調理員。とうとう今日は一人ぼっちでの作業になりました。



←「一人でがんばっとるよ！」

7月11日 水曜日



今日の献立は、六穀ご飯、みそ汁、鯛の五目あんかけ、おひたしです。

愛媛県産の鯛を使った五目あんかけです。揚げただけでも、とってもおいしそうなのですが、別に作った野菜たっぷりのおいしいあんを上にかけていきます。



今日は、第2回目の試食会です。今回は、まさき村さん、松前漁協さん、ほのぼの農園さんも参加してくださいました。



「地元の食材を使って、いろいろ工夫しているのがよく分かりました。」

「提供した野菜たちが、美味しく変身してみなさんに食べられているのはうれしいです。」

「これからも安心安全な食材を納品したい。」

というご感想をいただきました。

次回の試食会は、9月19日(水曜日)12時から給食センターで行います。

9月5日(水曜日)に食券販売を開始します。ぜひ、ご参加ください。

7月12日 木曜日



今日の献立は、**コッペパン、トマトスープ、いわしのアングレーズソース、コールスローサラダ**です。

トマトスープに使うトマトの皮を湯むきしています。十字に切れ目をいれて湯せんして、



皮をむき、一口サイズに切ります。T本調理員が目にもとまらぬ速さでトマトを切っていました。

「時間がないから、急ぐしかないんです！」

今日も短縮授業の学校が多く、急いで調理をしています。



7月13日 金曜日



今日の献立は、**白ご飯、回鍋肉、アーモンドいりこ、ばんさんすう**です。

栄養教諭二人は、今治市夢づくり調理場に伺い、衛生管理や調理作業について研修をしています。

今治で学んだことを早く、調理員さんたちに伝えたいなあ♪

7月17日 火曜日



今日の献立は、**麦ご飯、いよさつま、つくね揚げ、はりはり漬け**です。

今年3回目の冷たいメニューです。バケツで汁を冷却する作業も慣れてきました！



←余裕の表情の M 本店長。

粗熱をとった汁に氷を入れ、ポイルして冷却したきゅうりやこんにゃくを合わせます。



「(G 田栄養教諭に)飛び散らないように。」と丁寧に入れていきます。



←汁の温度は 20℃以下まで冷やしています。

暑い作業の揚げ物チームです。185℃の油の上で油はねから肌を守るため腕抜きや手袋で完全防備をして、つくねを作っています。

後ろに扇風機が見えていますが、衛生管理の観点から使用していません。



こんな道具を使ってつくねを作っています。

夏場の調理場内はエアコンをつけていても全く涼しさが感じられません。

午後の洗浄作業中は洗浄機の熱さのため、部屋中が温室状態です。

1学期の給食もあと2日。暑さに負けずにがんばります！

7月18日 水曜日



今日の献立は、**白ご飯、ふしめん汁、レタスのひき肉炒め、すいか**です。

今日の主役(?)は、「すいか」です。1玉から何切れとるか分かりますか？



正解は、32切れです！



実がくずれないように丁寧に食缶に入れていきます。



大きなすいかを半分に切っているS谷調理員。

給食センターで一番背が高いので、この担当に任命されたのですが。。。



←足元を見ると、背伸びして切っていました。

足がつかないように気を付けて！若いから大丈夫ですね♪

7月19日 木曜日



今日の給食は、AとBのメニューからクラス毎に選べるセレクト給食です。

Aコースは、白ご飯、かき玉汁、焼き肉、レモンサラダ、ヨーグルト

Bコースは、ロールパン、かき玉汁、サーモンフライ、レモンサラダ、青りんごゼリーです。

主菜は、焼き肉か



サーモンフライのいずれかです。



「松前中は量が多いなあ。」と焼き肉担当の T 井調理員。

中学校はAコースを選択したクラスが多かったのです。決して、松前中だけ一人分の量が多いわけではありません！！

湯気の中で調理しているのは、かき玉汁です。今日は、ラッキー人参入りのかき玉汁です。



ラッキー人参とは、星型の人参で各クラスに1~2枚しか入っていません。



〇政調理員が汁をついた食缶にM井調理員が1枚ずつラッキー人参を配缶してくれました。

人参が薄いので崩さないように慎重にトングでつまんでいます。「あああ！」とか「もうっ！」とか独り言が聞こえます。





←食缶に入るとこんな感じです。このあと、お玉で汁の

中に沈めて隠しました。

ラッキー人参が当たった子どもたちは、とても喜んでました♪