

6月1日 金曜日



今日の献立は、白ご飯、こんにゃくのおかか煮、豆腐の変わり揚げ、磯和えです。



←「おかか」が塊にならないように。

鰹節をパラパラといれながら、H 金調理員とT 井調理員が二人がかりで混ぜています。

おかかを振り入れているM 好調理員は、昨日、松山市の調理場で研修をして、腕に磨きをかけて帰ってきました。



←「やっぱり、松前がいい！」

体全体を使って調理する過酷なセンターですが、、、



(←豆腐の変わり揚げの種を混ぜています)

わきあいあいと調理ができる楽しいセンターです。



←こちらは、二日間研修してきた O 政調理員です。

「しっかり勉強してきました！」

6月4日 月曜日



今日の献立は、**パン、卵とにらのスープ、ジャーマンポテト、かみかみサラダ**です。

ジャーマンポテトに使うじゃがいもです。今日は、岡田地区にある「あぐり」さんで栽培されたじゃがいもです。

カリカリに素揚げして、玉ねぎやベーコンと一緒にバターで炒めます。



6月1日から新しい仲間が増えました。1川調理員です。

このところ、給食センターの男子率が上昇中です。

ピンクの帽子の店長さんに優しく教えてもらっています。



6月5日 火曜日



今日の献立は、白ご飯、筑前煮、いかのさらさ揚げ、即席漬けです。

筑前煮には、ごぼう、れんこん、たけのこなどスライサーを通す前に、半月にしたり、  
いちょうにしたりと手作業で形や大きさを整える作業が必要な食材がたくさんあります。  
今日は、スライサーを使わずに全て手作業で切っています。



←「私は、たいしたことないけど、店長が。。。」

M 浦調理員がれんこんを縦に4等分にしたものを、

店長さんがいちょう切りに切っていきます。



←動画でお見せできないのが残念です。見事な速さ！

「はい、終わり！！」

ごぼうの太い部分に切れ目をいれている T 井調理員。



←「もう、あきたあ。」と疲れている様子だったので、記

念撮影で少し息抜きです。

6月6日 水曜日



今日の献立は、白ご飯、チキンカレー、せん切りサラダ、メロンです。

これからがおいしい季節になるメロン。今日は、「肥後グリーン」という種類のメロンです。

こんなにたくさんの段ボールで届けられました。



「数を数えているので。」とH金調理員とM井調理員はカメラのほうを向いてくれません。



←1 個のメロンを16等分して、食缶にきれいに並べて

います。



←切る担当のT井調理員、K井調理員も16に切るの

を間違えないように、

なかなかカメラのほうを向いてくれませんでした。

味見をする暇もないそうです。

代わりに味見をさせていただきました。おいしいメロンでしたよ♪

6月7日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、五目うどん、小煮干しの磯香揚げ、茎わかめのきんぴらです。

磯香揚げを作っているのは、O西調理員です。

しばらくHPに載っていないので、カメラを向けると仕事を中断して逃げてしまいました。



←「こうやって撮るんよ。」M好調理員です。

再度チャレンジ。



←〇政調理員もしばらくぶりの登場です。

うどんの時は、いつも釜いっぱいのできあがりで、配缶も大変です。

こぼさないように慎重についでいます。

6月8日 金曜日



今日の献立は、白ご飯、魚そうめん汁、鯖の塩麴焼き、甘酢漬けです。

北伊予小学校2年生が校区内探検で給食センターに来てくれました。



「お皿は何枚あるの?」「作るのに何分かかるの?」など熱心に質問していました。

給食の秘密を知って、もっともっと、給食を好きになってほしいと思います。

6月11日 月曜日



今日の献立は、ゆかりご飯、かき玉汁、鶏肉のガーリック焼き、和風サラダです。

今日から東雲短期大学から栄養士の実習生が来ています。

15日までの1週間、主に調理場での実習を行います。

初日は、鶏肉をたれに漬け込み、オーブン用の鉄板に並べる作業を行いました。



←若手のS谷調理員がお手本を見せてくれています。

エプロンや手袋のつけ方から丁寧に教えてもらいました。



←同じ肉下処理室には、ベテラン調理員さんたちも。

「何でも聞いてえ。」と心強い限りです。

6月12日 火曜日



今日の献立は、**麦ちりご飯、松前丼、大豆とひじきのかき揚げ、ゆかり和え**です。

地場産物活用強化週間なので、松前町産、愛媛県内産の食材をたくさん使う献立です。

食材の種類が多いので、洗ったり、切ったりする作業が大変です。



↑ 松前町産の鰹のすり身を使ったじゃこ天です。松前井に入れるために、  
S谷調理員、M井調理員二人がかりで手作業でスライスしています。

かき揚げも人手が足りず、3人で作業しています。

この前は、3人で種を入れて、2人で配缶していたのに。



和え物室も空っぽで、H金調理員が一人で作業をしています。あまりの早業に写真もブレています。



こんなに忙しい日にもかかわらず、実習生に優しく丁寧に指導してもらっています。



6月13日 水曜日



今日の献立は、白ご飯、きじ団子汁、はものから揚げ、三色あえです。

松前町の海で獲れた鰯です。松前漁協さんに骨切りをして、短冊切りにしてもらいました。





←久々に登場の N 岡調理員と M 上調理員。

「衣をしっかりつけるとカラッと揚がらないので。でも、衣が少ないとくっつくので。」と職人の経験と技を披露してくれました。

広報まさき6月号にレシピが掲載されていますので、ぜひ、ご家庭でも作ってみてください。

#### 【おまけ】



←実習生の後ろ姿を見て、G 田栄養教諭が一言「若い

人の後ろ姿は違うねえ。」

調理員さんに横に並んでももらいました。どちらが実習生か分かりますか？

6月14日 木曜日



今日の献立は、白ご飯、すいとん、豚肉のしょうが焼き、きゅうりもみ、冷凍みかんです。

すっかり調理場に慣れてきた S 川実習生。今日は、すいとん作りに挑戦です。



←団子三兄弟？三匹の子〇〇？



←一人増えて、若草物語と言いたところですが、男

性が一人います。

さて、男性は誰でしょう？



←端に追いやられて窮屈そうにしている方が男性 S 谷調理員です。

6月15日 金曜日



今日の献立は、白ご飯、みそ汁、鮭のマリネ、もやしのサラダです。

調理場内の衛生管理のために大腸菌などの細菌がいないか検査をしました。



←こんなところや



←こんなところの他に、

↓こんなところも検査してみました。たまたまですが、着衣の検査をされているのはすべてN岡調理員です。



今日の揚げ物に使った鮭とあかもくです。どちらも愛媛県産です。



その調理担当 H 田調理員は生粋の町内産です。



←「私、生まれてから出たことないんよ！」だそうです。

6月18日 月曜日



今日の献立は、黒糖パン、酢豚、小煮干し、華風あえです。

今日は、調理員さんたちの動きが少しぎこちない様子です。

なぜならば、



前々日の土曜日に5時間リレーマラソンに出場したからです。

内太ももなどの激痛に耐えながら、チームワークでおいしく調理をしました。

6月19日 火曜日



今日の献立は、たこ飯、白玉汁、かぼちゃのそぼろ煮、レモン和えです。

伊予高校1年生が職場体験をしました。



調理員さんの指導を受けながらスライサーで野菜を切ったり、油揚げを包丁で切ったり、



スパテラという大きなしゃもじのような道具で食材をかきまぜたり、使った道具の洗浄もしました。





←こちらはベテラン調理員の M 好調理員と T 本調理員

です。

高校生の混ぜ方とはやっぱり違いますね。

そばろ煮に使ったかぼちゃは、調理員さんが約 2700 食分をすべて手作業で切ってくれました。

サクサクと軽快に切っているように見えたのですが、実は切り終わった後には手に豆ができていました。



←親指と人差し指の付け根あたりが赤くなっています。

見えますか？

今日は給食センターで保護者や生産者、地域の方々を対象に給食試食会を行ったので、そのお手伝いも高校生がしてくれました。



職場体験の最後には感想を発表してくれました。

「今まで9年間、何気なく給食を食べていましたが、今日の体験をしてみて給食を作る大変さが分かりました。」

「もっと感謝して食べればよかったと思いました。」

「大変だったけど、楽しかったです。」

---

## 6月20日 水曜日

---

本日、洪水警報のため町内小中学校が臨時休業となりました。

学校給食の献立は、食材の発注の関係で停止できないものもあるため、

以下のように変更させていただきます。

ご協力よろしくお願いいたします。

### 21日 木曜日

コッペパン・イタリアンスパゲティ・スイートコーン・小松菜サラダ

↓

コッペパン・ビーフン汁・ちくわのごま揚げ・小松菜のおひたし

### 22日 金曜日

枝豆 → スイートコーン

### 28日 木曜日

ミニトマト → 枝豆

6月22日 金曜日



今日の献立は、白ご飯、肉じゃが、ミモザサラダ、スイートコーンです。

昨日、松前小学校3年生が皮むきをしてくれたスイートコーンをボイルして給食に出しました。

どのクラスも残さずおいしく食べてくれました。

6月25日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、押し麦入りスープ、にらたま、フルーツ杏仁です。

押し麦入りスープは、昨年度、松前町の特産物を活用したレシピ募集に保護者の方が応募してくださったメニューです。

松前町産のはだか麦をたっぷり使った洋風スープです。ご家庭でも作ってみてはいかがでしょうか？

今年度もレシピを募集しています。給食だより6月号の応募用紙にご記入のうえ、ご応募ください。

<4人分材料>

ウインナー 40g

にんじん 1/2 本

玉ねぎ 1/2 個

コーン 40g

かぶ 1 個

オリーブ油 小さじ1杯

コンソメ 3g

薄口醤油 小さじ2／3杯

塩 少々

こしょう 少々

水 400cc

<作り方>

(1)玉ねぎは薄切り、にんじんとかぶはいちょう切りにする。

(2)鍋にオリーブオイルを入れて、ウインナーと野菜を炒め、しんなりしたらはだか麦を入れる。

(3)水を加えてコンソメを入れ、沸騰したら弱火で 15 分煮込み、調味料で味を整える。

6月26日 火曜日



今日の献立は、**麦ご飯、根菜豚汁、揚げ出し豆腐、酢の物**です。



←K 井調理員「今日は、先生と話してる時間はないで

す。」さみしい。。。

1丁を6分の1に切った 3000 個ほどの豆腐に片栗粉をまぶす作業ですから、時間との闘いです。



←一つずつ丁寧に油に入れて揚げていきます。



←きれいに配缶した豆腐にだしと糸かつおをかけて出

来上がりです。

揚げた豆腐の配缶を担当していた N 岡調理員の手が真っ赤になっていました。

手袋をつけての作業のため、手袋の中がサウナ状態になっているようです。

揚げ物室は室温が高いうえに、衛生管理のため頭から手の先まで覆って作業をしているので熱がこもっ

てしまいます。



←N 岡調理員「お腹が写っちゃいました。」顔が写らな

くてごめんなさい。

6月27日 水曜日



今日の献立は、白ご飯、沢煮椀、魚のカレー揚げ、アスパラのごまあえです。



←沢煮椀を作っている M 好調理員です。「だしが命」と

明言です。

県内産の煮干しを使って、丁寧にだしをとりました。絶妙！！

こちらは、今が旬のいわしです。松前漁協さんに三枚におろして、短冊状に切ってもらいました。



こちらも旬のアスパラガスです。今日は2cmほどの長さに手作業で切っていきます。

今日は、味付けをしたしめじと合わせて、ごまあえにしました。



今年度2回目の検食をした Y 澤所長が「とってもおいしい！」と絶賛でした。

6月28日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、冷麺、豚キムチ、枝豆です。

暑い季節にぴったりのメニュー冷麺ですが、調理場は戦場のようです。

麺は湯がいて、水でしめます。



久々に HP に登場の M 上調理員。

忙しい中、無理をお願いしてカメラのほうを向いてもらいました。ホントは、こんな余裕はないのです。



←水をきった麺を食缶に配缶します。

具は、一度蒸してから冷却し、だし、氷とあわせませす。

麺が入った食缶に具とだしを配缶し、 tong で混ぜ合わせませす。



さて、問題です。何人の調理員さんで冷麺を完成させたでしょう？

一方、H 金調理員は一人ぼっちで枝豆を配缶していました。「さっきまでもう一人いたんですけどお。」とさみしそうな声です。



暑い季節にぴったりのメニュー、おいしく学校に届けることができました♪

6月29日 金曜日



今日の献立は、白ご飯、じゃがいものそぼろ煮、海藻サラダ、納豆みそです。

今日のじゃがいもは、岡田地区のあぐりさんから納入してもらった松前町産です。

調理員さん4人が一口サイズに切ってくれました。





おいしくできたそばろ煮を配缶しているのはO西調理

員です。

重たいそばろ煮ですが、ぐいっと腕を伸ばして配缶しています。実は力持ちなのでそうです。

納豆みその配缶担当は、T井調理員です。楽しそうに配缶しています。しかし、この部屋、かなり納豆の匂いが。



給食後の学校の教室は、大丈夫でしょうか？