# 5月1日 火曜日



今日の献立は、<mark>麦ごはん、マーボー春雨、小煮干し、青菜のナッツ和え</mark>です。 マーボー春雨に使っているはるさめは、一人あたり6g(小学校)ですが、 全校分ともなると…



こんなに大量になります。





炒めた肉と野菜に味つけをして、はるさめを入れるとできあがり。

春雨が入る前と後の量の違いが判るでしょうか?



今日もおいしくできました♪

N岡調理員「おいしくな~れ♡と言いながら作りました。」

G田「何言ってんの。おいしいのは当然でしょ~?」

H金調理員「そうですよね。G田先生の献立ですもんね♪」

G田「もちろんです♪もちろんおいしいよね~、って言いながら作らなきゃね♪」

調理員一同「…こ、こわい……。」

#### 5月2日 水曜日



今日の献立は、すし飯、すまし汁、手巻き寿司、手巻きのり、柏餅です。

今日はこどもの日のお祝い献立です。

すまし汁担当のN岡調理員。



← すっごく上手にだしが取れたんですよ!お醤油い

らないくらい!



← かに蒲鉾にはフィルムがかかっているので手作業

ではずしています。

T本調理員「年とると、目も指先もつらいんですよね

**~**。∫



← 数えているのはカメラ大好きなK井調理員とカメラ

苦手なS谷調理員。





手巻き寿司は、思っているより手間がかかって大変な献立です。 おいしく食べてもらいたいです♪

### 5月7日 月曜日



今日の献立は、チーズパン、卵ぞうすい、エビチリソース、大根サラダです。

今日は、肉下処理室に行ってみました。

O笠原調理員「あ!(G田栄養教諭が)来てしまった!!」

ん!?来てしまった!?G田「どういうこと?何か、かくしてる!?」

K井調理員「いえいえ。何もありません♪」

どうやら、衣の材料の一部を入れ忘れていて、あわてて入れたところだったらしく…。

O笠原調理員「さ、次の準備しなくちゃ!!」

慌てふためきながら、検収室に逃げて行ったので追いかけて写真をパチリ。







エビを段ボール箱から出して、肉下処理室に送る作業です。 段ボール箱は、汚れているので調理場には入れません。



靴も、検収室と肉下処理室で履き替えています。 徹底した衛生管理を行っています。

# 5月8日 火曜日



今日の献立は、白ご飯、けんちん汁、ささみのレモン煮、甘酢漬けです。

調理場に入ると、ワイパーを手にあちこちの床を掃除している店長さんを発見。 床に水や野菜くずなどが落ちていると靴で踏んでしまい、 その靴でほかの場所の床も濡らしたり、汚したりしてしまいます。



今日は、ごぼうのあく抜きやさといものヌメリとりのために、水に漬けていた食材があったので、 注意して取り扱っていても、床に水が落ちてしまっていたようです。





このごぼうやさといもは、丁寧にとっただしに入れて、けんちん汁になります。



←愛媛県産の煮干しでだしをとります。きれいな黄金

色のだしがとれました。

最後に水溶きでんぷんでとろみをつけます。



←でんぷんがだまにならないように、糸のようにほそ

~く入れます。真剣なH金調理員。

こちらは、楽しそうな?S谷調理員。「揚げ物を調理している写真を撮られるのは、初めてです!」



### 5月9日 水曜日



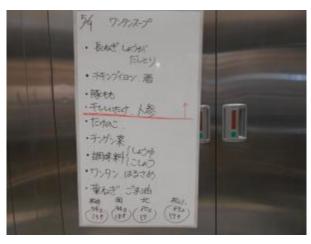
今日の献立は、中華五目ご飯、ワンタンスープ、鮭のレモン和え、おひたしです。

昨日は煮干しでだしをとりましたが、今日はチキンブイヨンに長ねぎとしょうがで香りをつけています。



←ここに、豚肉、野菜、ワンタンなどを加えていきます。

「今日は、具だくさんですよ。汁が春雨とワンタンに吸われるかも?」とM浦調理員が心配しています。



←入れ忘れのないように、ホワイトボードでチェックし

ます。

おひたしには、キャベツとほうれん草、もやしが入ります。

野菜はスライサーでカットします。右側の写真は、スライサーの刃です。

大きな刃が付いた円盤が回転して、ベルトコンベアで流れてくる野菜を切ります。





ほうれん草は、釜でボイルした後、水にとります。衛生管理上、水も採取し、万が一食中毒が起こった場合の原因究明用に2週間冷凍保存しておきます。



こちらは、レモン和えのたれを作っているT本調理員です。

昨日の「ささみのレモン煮」は、レモンの風味が控えめだったので、

今日は、レモン汁を一番最後に入れて煮立たせすぎないように工夫したそうです。

学校での子どもたちの感想が楽しみです♪





←揚げた鮭を和えてできあがりです。写真が上手に撮

れなくて、ごめんなさい。

### 5月10日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、味噌ラーメン、ハムとコーンのかき揚げ、レモンサラダです。

味噌ラーメンの担当は、T井調理員とN岡調理員です。

店名を「T井亭」にするか「N岡亭」にするか店主の座を譲り合っていましたが、

家系ラーメンをめざしているそうで「N岡家」に落ち着いたようです。



←おしゃべりを楽しみながらも、仕事は丁寧な「N岡

家」。

味噌を少し焦がす程度に炒めたところに、別の釜で沸かしたスープを加えます。





味噌の炒め方、スープの取り方には、師匠M好亭店主の厳しい目が光ります。

「のれん分けしたんやけん、しっかりやりよ!」





←こちらは、かき揚げを配缶しているK井調理員。

どことなくしょんぼりしているように見えませんか?

かき揚げは、からりと色よく味よくできたのに。。。。待ち人に会えないからだそうです。

### 5月11日 金曜日



今日の献立は、ゆかりご飯、すいとん、魚の味噌焼き、はりはり漬けです。

魚の味噌焼きを焼いている「焼き物室」に入ろうとしたらバリケードを作られました。



←ご家庭のオーブンは、鉄板を一枚一枚入れていきま

すよね。

給食センターのスチームコンベクションオーブンには、K井調理員の背の高さよりも高いカートに鉄板を挿入して、

カートごとオーブンの中へ入れて焼きます。

すいとんの団子づくりの様子です。団子を作っている4人の調理員さんたちが 「涙が出る。」「手が痛い。」「間に合うかな。」とロ々に大きな声でつぶやいていました。



「しょうがないなぁ。」とうれしそうにN澤も団子づくりに参加しました。 そのため、今日の写真はこれでおしまいです。

無事、給食時間までに届けることができました♪

### 5月14日 月曜日



今日の献立は、ひじき飯、ふしめん汁、つくね揚げ、即席漬けです。



←つくね揚げを作っているO政調理員とO西調理員。

手元の写真を撮ろうと思ったら。。。

手の動きが早くて上手に撮れません。



以前にも紹介しましたが、太い針金を曲げたような道具を使って、つくねを作っています。 スプーンで作業するよりも、かなり作業がしやすいそうです。





こちらは、コンテナに食缶を積みいれる作業を行う部屋です。

一番奥の黄色いカーテンが開くと、もう一つ部屋があり、トラックへとつながります。

虫などが調理場に入らないための工夫です。





それぞれのコンテナに食缶などを積み込む際には、右の写真のような配置図を見ながら間違いのないように作業を行います。







←積み込みや配送の作業を行ってくれているM利さん

です。

写真を撮る機会がなかなかなくて、やっと撮影できました♪

# 5月15日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、麦みそちりめん炒り豆腐、和風サラダ、日向夏です。

麦みそちりめん炒り豆腐は、昨年度の地場産物活用献立で、保護者の方から応募のあった献立です。



← M本調理員が力を込めて、押し豆腐をくずしてい

ます。

「えいっ!えいっ!」誰の顔を思い浮かべているのでしょ

う?





釜で炒り卵を作った後…



野菜を入れて…



炒めていきます。T本調理員の動きが早すぎて写真がぶれてしまいました。 一方、和え物室では…



反省中~ではありません。お見合い中…でもありません。 小松菜の水分が抜けるのを待っているS谷調理員とH金調理員です。

### 5月16日 水曜日



今日の献立は、白ごはん、五目きんぴら、ナッツいりこ、キムチ和えです。



煮物、炒めものはとても重くて、作るのが大変です。

なのに二日続けて同じ人が担当。H田調理員とT本調理員です。

この写真で重たさが伝わるかな~?



こちらはとても軽そうなキムチ和え。



こちらは性格が軽そうな(?)N岡調理員♪ 保存食を冷凍庫に保管しているところです。

### 今日は午後の作業がいつもと違って…



午前中に松前小学校の2年生が皮むきしてくれたグリンピースをよっています。 痛んでいるものやつぶれているものを取り除いて、炊飯センターに送ります。 明日は、おいしい豆ごはんの予定です♪

#### 5月17日 木曜日



今日の献立は、豆ごはん、根菜豚汁、魚の香味揚げ、アーモンド和えです。

今日の豆ごはんの豆は、昨日、松前小学校の2年生がさやむきしてくれた豆です。 今年から、町内の生産業者『あぐり』さんから納入してもらえるようになりました。 採れたて新鮮な豆で、とてもおいしい豆ごはんができました。

今日の午前中、松前小学校の1年生が明日の給食に使うそら豆のさやむきをしてくれたので、今日も午後から選別作業でした。





とてもきれいなそら豆でしたが、84kgあったのが豆だけになると28kgになってしまいました。

今年から、町内の生産業者『あぐり』さんと『ほのぼの農園』さんから

松前町産のそら豆を納入してもらえるようになりました♪

M本調理員「毎日毎日、豆の選別してるから、豆よりのプロでどこでも行けるよ♪」 だそうです。

ご入り用の方、ご一報ください♪

### 5月18日 金曜日



今日の献立は、六穀ごはん、そら豆の旨煮、小女子ちりめん、磯和えです。

このところ、HPのレギュラーとなっているS谷調理員。

今日は、O笠原調理員とペアで、和え物担当です。





たっぷりののりを入れた後…

約30cmの身長差を感じさせない息の合ったタイミングで和えていきます。

毎日、写真を撮られているにもかかわらず、

相変わらずクールにカメラ目線にはなりません。

一方、こちらは釜担当のH田調理員。





昨日、松前小学校の1年生がさやむきしてくれたそら豆を使った煮物です。

松前町の『ほのぼの農園』さんと『あぐり』さんが育ててくださったそら豆です。

とてもきれいなそら豆で、おいしく作ることができました。

…が、…

G田「じゃがいもは、一口大って言ってたよね。ちょっと大きい気がするんだけど…。誰の一口大?」 T本調理員「もちろん、G田先生のでしょ~!!」

だ~か~ら~。『大きい』って言ってるのに!私のわけないでしょう!?

# 5月21日 月曜日



今日の献立は、キャロットパン、山菜うどん、鶏肉のピリ辛焼き、かみかみサラダです。 今日はうどんなので、だしは昆布と花かつおを使っています。





だし取り担当のO井さんが、『上手にできたわぁ』と、うっとり♡だしを見つめています。



← S谷調理員「あれっ!?うどんにキュウリが入って

いる!?」



← きゅうりじゃないよ!山菜の『ウド』ですよ!!

一方、鶏肉のピリ辛焼きは、今日はなんだか味がしっかりついていました。 G田栄養教諭「今日の肉の下味漬けた人だれ?ぎゅうぎゅうもみこんだでしょ!!」 「私で~す。」



← 嬉しげなM浦調理員でした♪

#### 5月22日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、かき玉汁、そぼろどんぶり、そら豆とじゃがいもの炒め物です。

そら豆とじゃがいもの炒め物は、昨年の給食献立募集で

松前小学校の保護者の方から応募していただいた献立です。

昨年は、2 学期からの導入だったため、そら豆が手に入らず給食に導入できませんでしたが、 今回、今が旬の松前町産のそら豆を使って作りました。



じゃがいもは揚げて…





そ

ら豆は蒸しておいしさを閉じ込め…



■ 最後にベーコンやこちらも今が旬のたまねぎと一緒に

炒めました。

モデルは、最近登場が少ないと不満気味だったK井調理員です。

満面の笑みで「おいしくできました♡」

# 5月23日 水曜日



今日の献立は、麦ごはん、みそ汁、豚肉のかりん揚げ、もやしときゅうりのサラダです。



みそ汁のみそを一心不乱に溶いているO井調理員。

嫌がって逃げるので、盗み撮りしました♪



こちらは野菜下処理室を清掃中のM好調理員。

水槽の中も床もしっかり洗浄しています。

水槽は、解体できるところは全部はずして、きれいに洗浄します。

こちらは、しっかりカメラ目線でした♪

#### 5月24日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、春雨スープ、タンドリーチキン、せん切りサラダ(青じそドレッシング)、はちみつマーガリンです。

タンドリーチキンは、小学校が40g中学校が50gの大きさです。





焼く前と焼いてからでは、こんなに大きさが変わります。

お肉が縮んでしまうからです。

しかし…写真の肉の大きさが違って見えるのは、それだけの理由ではないそうで…

調理員さんの手の大きさが関係している…!? ちなみに焼く前の手タレはM好調理員、焼いてからはH金調理員です。

#### 一方、和え物室では…



「あっ!!撮らないで下さいよ!!」

最近HPへの登場が少ないと不満気味のK井調理員。 何をしているかというと…



スライサーできれいに切れていない大根を取り除いて

いました。

G田「丁寧な仕事してますよってことでしょ~。」 K井調理員「あ~。それならいいです。」 許可が出ました。

ちなみにこちらの手タレはN澤栄養教諭でした♪

#### 5月25日 金曜日



今日の献立は、白ごはん、大豆の五目煮、さんまのかば焼き、酢の物です。

さんまのかば焼きは、小学校2切れ、中学校3切れです。

今日は、北伊予小学校の1年生が遠足で給食センター訪問に来てくれました。

おうちで使っている調理器具とは違って

大きな機械や道具がつかわれていることに驚き、

その大きな道具を使って給食を作る体験をしました。

今日はとても楽しみなお弁当ですが、

来週からの給食の時間に思い出してくれるとうれしいです♪

#### 5月28日 月曜日



今日の献立は、黒糖パン、ミートスパゲティ、昆布サラダ、フルーツ和えです。

今日は、調理場の写真が撮れませんでした…。

それでも味見は、しっかりしました…。

とてもおいしくできていました…。

#### 5月29日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、エッグカレー、海草サラダ、甘夏です。



← お行儀悪いの誰でしょう~♪

『台が動かないように押さえていた』そうです。へぇ~~~。





うずら卵も、甘夏も、丁寧に水を変えて3回洗っています。

今日の甘夏は、伊予市の生産者さんから納入していただきました。

地産地消、がんばっています♪

# 5月30日 水曜日



今日の献立は、キムチごはん、中華スープ、ポテトチップ、ばんさんすうです。



← ポテトチップ主任の S 谷調理員。 薄く切ったじゃがいもを一心不乱に揚げていきます。



← パリッと揚がっているか、温度もしっかり確かめて



← 全体に粉チーズと塩をまぶしていきます。結構、重くて大変です。



← やっと配缶。H田調理員「おいしくできたよ♪」

### 5月31日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、ミネストローネ、からあげ、しゃぶしゃぶたサラダです。

しゃぶしゃぶたサラダは、昨年度、伊予高校生が考えてくれた松前町や愛媛県の特産物を活用したレシピ を基に

学校給食用にアレンジして作っています。

豚肉は、熱湯でボイルしてから10度以下まで冷却します。

学校給食では、衛生管理の観点から85°C以上に加熱しなければならないので「しゃぶしゃぶ」という出来上がりにはなりませんが、できるだけ短時間で加熱できるようにボイル担当の M 浦調理員は絶妙なタイミングを見極め、湯の沸き具合を調節しています。

豚肉を引き上げる担当のT井調理員は準備万端、スタンバイしてくれていました。







←松前町の特産物であるレタスや伊予市産のきゅうり、

味付けには、砥部町産のねり梅や上島町のレモン果汁などを使って、彩り鮮やかにできあがりました。

ミネストローネは、チキンブイヨンと煮干し、セロリを使ってスープをとっています。



←セロリを引き上げている O 西調理員です。

カメラを向けると、手をできる限り伸ばして、フレームから外れようとしていましたが、なんとか、撮影できました。



←ミネストローネに入るパセリです。

約 3000 食も作る給食センターなのに、こんなに小さなフードプロセッサーでみじん切りにしています。 1.6 キロものパセリをみじん切りにします。大きい機械があるといいなぁ。