

4月10日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、おでん、小煮干しの磯香揚げ、ごま和えです。

平成 30 年度の給食が始まりました。

安全でおいしい給食づくり、楽しい給食センターの HP づくりに励んでいきたいと思います。

調理員さんたちも、ノリノリで張り切っています。



3枚目の控えめなガッツポーズ男子は、4月からの新人です。

といっても、他県で学校給食に携わっていたので、松前町では新人という意味です。

まだ、松前町学校給食センターのパワフルさについてこれていない感じです。



春休みにピカピカに掃除したきれいな調理室で給食開始です。

今日は、中学校2、3年生だけの給食なので作るのもちょっぴりでした。

明日から町内6校の給食が開始します。

小学校は来週の月曜日から開始です。お楽しみに♪

**4月11日 水曜日**



今日の献立は鮭わかめごはん、みそ汁、エビフライ、ポイル野菜、タルタルソース、お祝いゼリーです。

今日は、進学・進級のお祝い献立です。

(小学校1年生のみなさんは食べられませんが…。ごめんなさい。)

ということで、主菜は『手作りエビフライ』。



← きれいに衣をつけて並べています。

このエビフライが、結構大変です。

朝から調理員さんたちが…

「大変！大変！エビが折れてしまいます！」



まっすぐに伸ばしたエビが 20 匹ずつ袋に入って納入されます。

さっと洗ってから、小麦粉と卵を混ぜた液にくぐらせてからパン粉をつけていきます。

まっすぐにするために入れている切れ目が大きいところから折れてしまうようで

細心の注意を払いながら作業しても、折れてしまうのがあったようでした。

G 田栄養教諭「あ～。力があまっている人が担当だから折れていくんだね～。」

T 井調理員「違いますよ！ちゃんと丁寧に扱ってますから！それに、折れるのが減ってきました！」

G 田「やっぱり、力があまってたんじゃない？最初は。」

T 井調理員「違いますよ！最初に衣をつけていたのは H 金調理員ですから(笑)！」

G 田栄養教諭「なるほどね～。(納得♪)」

すでにそこにはいない人のせいになっていました！(^\_^)！



← 折れちゃった…。

折れたのは、自動的に職員室の先生方の食缶に数えられていきました♪

昨日、新人調理員さんを紹介しましたが、実は事務所もメンバーが変わりました。



Iノ口主任です。若いやり手のナイスガイです。

平均年齢が、ぐっと下がりました♪

よろしくお願いします。



4月12日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、鶏団子スープ、ナッツいりこ、マカロニサラダです。

今日のだんご3兄弟は…(古い?)



← H金、K井、M上調理員。

なんだか哀愁が漂っています。

K井「もっと元気な時にとってくれたらよかったのに。」

団子作りが3釜目にもなると、お疲れモードになっているようです。



← お疲れの表情。

団子作りは、手作りの道具を使って丸めていきます。



← こんな感じ。

太めの針金をねじって作っています。

これが一番きれいな団子が作れるそうです。

一方、サラダ用のマカロニをゆでているN岡調理員。

N岡調理員「なんかやりにくいんですけど、なんでですかね？」

立ち位置が反対なのでは…！？

N岡調理員「あっ！！そっか！！」



ざるの反対側に回って作業を始めるとスムーズに進んだようでした。

調理員さんたちも春休みでまだまだ脳が活性化されていない！？

4月123 金曜日



今日の献立は、白ごはん、親子どんぶり、ちくわの磯部揚げ、すだち風味づけです。

今日は調理室が静かです。なぜかというと…



T井調理員がちくわの磯部揚げの担当で、数を数えているため、  
話をする余裕がないからです♪

T井調理員「…12、13、14…」

反抗する余裕もありません♪



こちらも余裕のないO政調理員。

わかめが蒸煮機では温度が上がらなかったため、急きょ、釜でボイルしています。

パシャ！（シャッターの音）

O政調理員「ああ～。カメラ目線したかったのに～。って、そんな余裕ありません！」

みんな、ガンバレ～♡



4月16日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、クリーム煮、せん切りサラダ、大豆かりんとうです。

今日から町内小学校1年生の給食が始まります。

子どもたちに人気の献立になっています。



クリーム煮のじゃがいもは、スライサー(野菜を切る機械)に入る大きさに  
手で切っていきます。

ルウはきれいに溶けるように、あらかじめボウルで丁寧溶かしておきます。



せん切りサラダは蒸煮冷却機で蒸して急速冷却します。

蒸気が漏れないようにしっかりと扉を閉めなければなりません。

今日の残食は3校の小学校合わせて6.7kg。

ひとりあたり3.7g、小さじ1杯くらいでした。

ちなみに中学校は残食0でした。

4月17日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、マーボー豆腐、和風サラダ、ナッツごぼうです。

「先生、もうちょっと加減してください。」

調理場に入ると、あちこちから調理員さんの苦情というか悲鳴というか…。

マーボー豆腐を作りながら

K井調理員「忙しくて大変なんですよ。野菜のみじん切りが間に合わなくて。」

ナッツごぼうを作りながら

T井調理員&M好調理員「ごぼうは揚げて、ナッツはオーブンで焼いて、たれを作って…忙しくてたまらん！」

和風サラダを作りながら

O政調理員&T本調理員「毎日、大きいバットに入るサラダで、野菜洗うのが大変！」

どの部屋に行っても、忙しいの連発でした。

そこで…



ちょっとした合間の暇そうに見える写真を撮らせていただきました。

なあんだ、まだまだ余裕じゃん♪

調理員一同「やな感じ！ちょうど立ち止まったすきに撮るなんて！！」

4月18日 水曜日



今日の献立は、**白ごはん、カレーライス、コールスローサラダ、福神漬け、ヨーグルト**です。

今日は、午後から伊予支部の教職員の研修会があるため、

町内6校とも給食開始が早く、児童生徒は給食を食べたらすぐに下校です。

そこで、今日のメニューはカレー。

準備も食べるのも早くできるからです。

しかし…！！

給食センターは、とても大変なのです。

カレーは簡単に作れると思いがちですが、

大量のたまねぎと大量のじゃがいもは下処理と切るのにとっても時間がかかるのです。

しかも、いつもの時間より1時間早く作らなくてはならないのです。



この時間に、ほぼ全部の学校分できつつあります。

今日は、みんな早出をして頑張ってくれました♪



4月19日 木曜日



今日の献立は、バターパン、きつねうどん、鶏肉のガーリック焼き、ミモザサラダです。

今日のセンターは、朝からにんにくの匂いがプンプン。

ご近所のみなさま、ご迷惑をおかけしてすいません。

しかし、とてもおいしい鶏肉のガーリック焼きが出来上がりました。







焼く前は、生クリームやパン粉で真っ白だったのが、こんがりとおいしそうに焼けました。

T井調理員「高級そうなメニューですね♪」

4月20日 金曜日



今日の献立は、菜飯、沢煮椀、豆腐のかわり揚げ、即席漬けです。

豆腐のかわり揚げは、豆腐と魚のすり身、牛ミンチ、ニンジンや玉ねぎなどの野菜を混ぜ合わせて一口大に大きさにして揚げます。

もちろん、給食センターの手作りです。

揚げ物チームは…



気合を入れて手袋を装着。手術前のドクターみたい♪



真剣な表情で集中して油に投入…もつかの間…



余裕の3人でした。「たまたまですよ！（本当は）忙しい

んだから！」

4月23日 月曜日



今日の献立は、白ごはん、チンゲン菜スープ、豚キムチ、ゆかり和えです。



スープに入る玉ねぎは、松前町産の新玉ねぎです。

とてもきれいで、甘みを感じられる玉ねぎです。



ゆかり和えのキャベツが散らかっていたのを、そそくさと掃除をする H 金調理員。

H 金調理員「きれい好きですから♡」



こちらはスープに入れる水溶き片栗粉。

同量の水で溶いていますが、量が量だけにかちかちでなかなか溶けません。

T 本調理員「明日、腕が筋肉痛かも…。か弱いから♪」

か弱くて、きれい好きな調理員がそろった松前町の給食センターです。

4月24日 火曜日



今日の献立は、白ごはん、豚汁、ししゃもの南蛮漬け、もやしのサラダです。





ししゃもがフライヤーで揚がっている間に曲ってしまうものが数匹できてしまいます。



← こんな感じ…。

数が足りなくなってしまうので、仕方なく職員室で食べられる先生方は、このまがったものを送らせてもらっています。  
先生方、ごめんなさい。



教室の子どもたちの分は、ちゃんときれいにまっすぐなししゃもをお届けしています♪



4月25日 水曜日



今日の献立は、麦ごはん、若竹汁、そら豆のかき揚げ、酢の物です。

かき揚げに使っているそら豆は、今年から松前町産のものを納入してもらえるようになりました。

今回は、『ほのぼの農園』さんのそら豆です。

昨日、北伊予小学校の1年生が今日のそら豆のさやむきをしてくれたのですが、

その時間のゲストティーチャーにも来ていただきました。



ほのぼの農園代表、高市眞一さんです。

1年生は熱心にお話を聞いていました。

そら豆のさやむきもとても上手に、しかもとても速かったです。

そして今日、調理場でおいしく調理しているところを…

と思って調理場に入ると…



え？今頃どうしたの？



調理、終わっちゃいましたよ？



洗浄、始まってますけど？

…。すみません。調理場に入るのが遅すぎたようです…。

4月26日 木曜日



今日の献立は、白ごはん、牛肉とにんにくの芽炒め、はりはり漬け、カミカミチップです。



今日は天ぷら室が忙しかったらしく。

カミカミチップがオープン料理で、にんにくの芽炒めに入るじゃがいもは

フライヤーで揚げなければならなかったからです。

で、写真に撮って見ましたが、動画でないので、忙しさがいまいち伝わりませんね…。



← こちらは初めての食缶蓋しめ指導中。鬼の M 本調

理員。



← 無事、独り立ちで来た M 木運転手です。



牛肉を炒めている S 谷調理員と M 好調理員。

今日は赤ワインを振って炒めています。

M 好調理員(女)「(牛肉と赤ワインを)一緒に炒めずに、別々で食べたい(飲みたい)ね〜。」

今日は『おつまみ』になるものがたくさんありましたからね。

★ おつまみ…焼き肉、フライドポテト、カミカミチップ♡

4月27日 金曜日



今日の献立は、たけのご飯、にゅうめん、さわらの照り焼き、アーモンド和えです。

今日のたけのご飯には、にんじんが入っています！

このにんじんは、ほのぼの農園さんで収穫されたにんじんです。

給食で使うには小さくて難しいものを、大洲市の加工会社で

角切りにして冷凍してもらいました。

にんじんが入っているのが、すごいこと？と思われる方もいると思います。

実は、松前町のご飯は委託炊飯（伊予市で炊いてもらっています。）のため、

炊き込みご飯の時ににんじんを入れることができませんでした。

炊飯をしてもらっただけで、委託先で野菜を洗って切ってもらうことはできないためです。

ですから、松前町産のにんじんが炊き込みご飯に入ることはなかったのです。

昭和46年に給食センターができて以来、初めての快挙なのです♪

ご飯に赤い色が入ると、おいしそうに見えるでしょう♪

さて、調理場では、にゅうめんにいれるそうめんをゆでて、一度水でしめています。





若いS谷調理員(男子)は、先輩調理員たちと違って、  
カメラを向けると恥ずかしくて顔を伏せて作業しています。  
水でしめたそうめんを釜に。



ひと手間を惜しまず、丁寧な調理をしています。  
優しいM好先輩の下で♡  
本人(M好調理員)曰く、『かわいがって』いるそうです♪