

3月1日 木曜日



今日の献立は、ナン、ドライカレー、ポテトサラダ、りんごです。

T井調理員が豆腐を崩しています。さて、この豆腐は、どのメニューに入るでしょう？



正解は。。。ドライカレーです。



←「おいしくな～れ♡おいしくな～れ♪」と心を込めて作

っている M 好調理員と H 金調理員。

実は、お肉も野菜も豆腐もたっぷり入っているので、かなり重たく、重労働です。

ポテトサラダにマヨネーズを合わせているところです。G 田栄養教諭からの熱視線が気になって落ち着かない様子の H 田調理員。



←「ボールにいっぱい残ってるよ！」との声が飛んでき

ます。



←マヨネーズをゴムベラで丁寧に取って、ボールはす

っかりきれいになりました。「どーだあ！！」

3月2日 金曜日



今日の献立は、ちらし寿司、赤だし、魚のマリネ、はりはり漬け、ももゼリーです。

明日は桃の節句、ひなまつりです。

ちらし寿司や鯛を使った料理でお祝いメニューです。

愛媛県産の鯛に衣を付けて揚げ、たまねぎや人参の入ったマリネだれをかけます。



←焦げないように、身が崩れないように、油に鯛を入れるタイミングや量、油の温度を調整して、丁寧に揚げていきます。

数を間違えないように二人で数えて確認し、配缶していきます。



ヒョイツと tong で鯛を持ち上げて、何気なく配缶しているように見えるかもしれませんが、食缶の中を見るときれいに並べられています。美しい！！



マリネだれは、味にムラができないように、鯛に均等にかけていきます。



職人技のキラリと光る、おいしいマリネができました♪

3月5日 月曜日



今日の献立は、クランベリーパン、春雨スープ、ささみフライ、茎わかめのサラダです。

野菜などを切るスライサーです。故障したわけではありません。

野菜を切り終わったら、毎日、部品を分解して、機械の中まできれいに洗浄、消毒します。



「今週は、揚げ物が多いなあ」



そうなんです。2月の終わりから揚げパンが学校ごとに入ってきているのでフライヤーを使う回数が多いのです。

忙しくさせてごめんなさい。

と思っていたら、フライヤーの先には、のんびりしているN岡調理員が。



「さっきまでは忙しかったんです。キャベツ運んだり、走ったり。」

だそうです。今週は、揚げ物担当は忙しい1週間になりますので、余力を残しておいてくださいね。

3月6日 火曜日



今日の献立は、**麦ご飯、松前丼、いかのさらさ揚げ、いよかん**です。

いかのさらさ揚げは、子どもたちにとっても人気のあるメニューです。

今日のさらさ揚げは、いかがプリップリで、特別においしくできました！！



←H 金調理員「私が衣を付けました」



←H 田調理員「私が(油に)入れたんよ！」



←M 好調理員の配缶も大事です。

揚げ物室の隣では、今日のメイン献立「松前丼」をT口調理員が作っています。

丼物は、とろみが重要です。片栗粉を丁寧に水に溶かし、だまにならないよう釜に入れていきます。



その隣の和え物室では、T井調理員とO笠原調理員がいよかんを配缶しています。



←「4の段は難しい！」

いよかんは一人4分の1個ずつの配缶です。いよかん1個に4つの切込みを入れて、ナイロン袋に詰めていきます。

「し(4人分)ご(5個)にじゅう、と、あと、えっと。」九九を唱えながらの作業です。

3月7日 水曜日



今日の献立は、伊予なもし、味噌汁、とんかつ、グリーンサラダです。

今日は、中学3年生の受験を応援するメニューで「とんかつ」です。

厚みのある豚ヒレ肉に塩こしょうで下味をつけて、衣をつけています。



←作業の様子を激写しようと調理場に入ったとたん、

「写真撮りよる場合じゃないよ。手袋して！」と一斉に4人の声が飛んできました。

ということで、N 澤も衣つけに参加。四天王に仲間入りです。(さて、何四天王でしょう??)



←約3700切れのヒレ肉を朝8時半から11時半頃ま

でかかって揚げました。

中まで火が通っているか、温度計で肉中心部の温度を確認します。



個数が間違っていないか、ダブルチェックをして出来上がりです。

受験生の皆さん、愛情たっぷりのとんかつを食べて、明日からの試験をがんばってくださいね♪

3月8日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、ミートスパゲティ、ごま味いりこ、フレンチサラダです。

松前小学校は、揚げパンです。



←さて、これは何でしょう？

久万高原町産のトマトをフリーズドライにしたものです。ミートスパゲティに入れます。



←写真中央の白くて長方形のものがフリーズドライの

トマトです。

トマトの酸味がさわやかなミートスパゲティができました♪

今日は、調理場のあらゆるところで人だかりができています。

揚げパンにスパゲティと忙しい献立ですが、チームワークでがんばって、おいしく作っています！



3月9日 金曜日



今日の献立は、白ご飯、糸こんにゃくの卵とじ、鮭の西京焼き、小松菜のおひたしです。

和え物は、ボイルしたり蒸したりした野菜を真空状態で冷却します。

そして、冷却した野菜は、ゴムベラで残さず釜に写し、調味料と混ぜ合わせていきます。



糸こんにゃくの卵とじ。高野豆腐をおいしく炊いた後、最後に溶き卵を加えていきます。



←卵が塊にならないように、少しずつ丁寧に投入して

ます。

こんなに丁寧な調理をしているのに、なぜか反省のポーズの二人。



←おいしく調理するためのポイントをG田栄養教諭か

ら指導されていたのです。

このように、みんなで協力して、愛情込めて、おいしい給食を作っています♪

3月12日 月曜日



今日の献立は、白ご飯、カレーライス、ちりめんサラダ、福神漬け、チュルルンです。

給食センターで食物アレルギー対応食を実施している保護者の方を対象に給食試食会を行いました。



小麦や乳製品、卵製品などを食べるとアレルギー症状が出る児童・生徒に対しては、
医師の診断書に基づいてアレルゲン食品を使っていない材料で作った給食を提供しています。
このようなポットに一人分ずつ入れて、学校に送ります。

↓



試食会では、保護者の方々にアレルギー対応食と通常食の両方を食べ比べていただきました。



試食会の準備で調理場の中にあまりいられなかったのですが、調理中の写真は1枚です。



←足の長い調理員さんが、長い足をもてあましている

様子です。さて、誰でしょう？

3月13日 火曜日



今日の献立は、ゆかりご飯、かき玉汁、鯖の味噌煮、即席漬けです。

スチームコンベクションオーブンという蒸気を使って焼くことができる調理機器とオーブンを使って、鯖の味噌煮を作りました。

鉄板に鯖を並べ、たっぷりの味噌だれを入れて、オーブンで焼きます。



↓バケツには、味噌だれが入っています。全校分だと、こんなにたくさん味噌だれを使います。



←焼きあがった鯖の温度を確認する人、配缶する人、

数に間違いがないか確認する人、味噌だれをかける人と4人が黙々と作業しています。

数をかぞえながらの作業なのでみんな無言です。

用事があるときも「ちょっと話かけていい〜い？」と声をかけてから話しかけています。

静かな中にも、チームワークがキラリと光る調理場です。

3月14日 水曜日



今日の献立は、白ご飯、つみれ汁、牛肉とにんにくの芽炒め、青菜のナッツあえ、ミルメークです。

和え物室で、M好調理員が一人で配缶していました。いつもは二人で配缶しているのに。



今日は、つみれに人手がかかっているの。



←つみれ四兄弟です。今日は、一人男性が含まれて

います。

しばらくして、再び和え物室に行ってみると、



←強力な助っ人N岡調理員が登場。

今年度初登場の「牛肉とにんにくの芽炒め」



←「私が作りました！」とT口調理員。

おいしくできました♪

3月15日 木曜日



今日の献立は、たこ飯、豚汁、若鶏の唐揚げ、ばんさんすう、お祝いゼリーです。

中学校3年生は9年間食べてきた給食も、今日が最後です。

給食センターでは、いつにもまして心を込めた給食づくりに励みました…



って、唐揚げ入れ担当のK井調理員。時間をもてあましています！！

K井調理員「違います！！今、たまたま、1つの学校分が揚げ終わったので、ちょっと時間が…。」

やっぱりもてあましていたようです♪



一方、唐揚げ出来上がり配缶担当のO西調理員は、もくもくと作業中。

フライヤーから出てきた唐揚げを受けるバット(容器)は、今日デビューです。

問題なく、きれいに作業ができているようで一安心です♪



豚汁も…

H 田調理員「3年生だけ、ちょっとおまけしちやおっかな♪」



ばんさんすうも…3年生だけ…

そんな中、松前中学校から届いたメッセージ。



北伊予中学校からもお礼に来てくれました。



卒業おめでとうございます♡ 給食センター一同

3月16日 金曜日



今日の献立は、ピラフ、わかめスープ、鶏のごま焼き、菜の花サラダです。

中学校が卒業式で給食がないため、小学校3校の給食を作っています。

食数が少ないためか、調理場は閑散としています。



←卒業式に出席するためお休みの調理員さんもいる

からか、閑散としています。



←今日は、順調に調理ができたので、片付けもいつも

以上に念入りにしました。

3月19日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、ポタージュ、高野豆腐ナゲット、レモンサラダ、ポンカンジャムです。

高野豆腐ナゲット、実は、過去に何回か献立に組み込んだことがあったのに、天候による給食中止などで一度も提供できていなかったメニューだそうです。

学校の先生たちからも「どうやって作るの？」と質問があり、興味深々の様子。



←高野豆腐は先に調味料で炊いて、味をつけておきま

す。



←軽くたれを絞り、衣をつけて揚げます。



←〇西調理員が上手にパラパラと油に入れていきま

す。

揚げあがりは、こんな感じです。食べてみても、高野豆腐と言われなければ、分からないかもしれません。

カラリとおいしく揚がりました！



初めての「高野豆腐ナゲット」、おいしく食べてもらえるとうれしいです♪

3月20日 火曜日



今日の献立は、**鮭わかめご飯、味噌汁、お好み天、ばんさんすう、お祝いゼリー**です。

小学校6年生の卒業リクエスト献立です。

町内3校の小学校6年生が家庭科の授業で班に分かれて献立を考えました。

各班の献立の中からクラス代表を決め、その中から学校代表を1つずつ選び、最終的に3つの献立からアンケートにより

北伊予小学校代表の献立「祝卒業！旬の食材ガッツリ給食」が卒業リクエスト献立として選ばれました。

献立を考えてくれた北伊予小学校6年2組からのメッセージです。

「キャベツやねぎ、じゃがいも、わかめなど、春が旬の食材をたくさん使っています。

また、たこやハム、鮭など小・中学生にうれしいたんぱく質をガッツリ食べられます。

それから、みんなの好きな **ばんさんすう** を入れました。鮭の赤でお祝いを表しています。

バランスの良い献立なので、みなさんガンガンおかわりしてください♪」

調理場の様子、最近、揚げ物室の登場が多いので、ほかのところをと思っていましたが、

今日は、普段、揚げ物室では見ることのない光景が！



←いつもは主にアレルギー食を作っているK遠さん。

クルクル担当のN澤の入りが遅かったので、クルクル？(カチカチ?)してくれています。

お好み天がくっついて大きな塊になるので、一口サイズに分けています。



←K遠さんが塊を分けてくれると、配缶担当のM井調

理員が配缶しやすいそうです。「助かります！！」



←こちらは、手際よく、お好み天の種を油に投入するT

口調理員、T本調理員、M上調理員です。

3人で入れないとM井さんがもてあますのだそうです。

楽しく、おいしく、みんなが大好きなお好み天ができました♪

3月22日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、わかめスープ、鶏のごま焼き、菜の花サラダです。

今年度、最後の給食です。

今日は、全員、カメラ目線で撮影しますよ～♪

焼き物の数を真剣に数えているところにおじゃましましたが、この笑顔！！さすが！



「ちょっと待ってえ」とポーズを取ってくれる M 好調理員と「見守ってるだけです」と K 遠さん。



「恥ずかしい」O 政調理員。



「みんなちゃんと写ったかなあ？」と心配そうでしたが、ちゃんと写ってます。



そして、特別に事務室も。



小・中学生の皆さん、1年間、おいしく給食を食べてくれて、ありがとうございました♡