

2月1日 木曜日



今日の献立は、米粉パン、レタスと卵のスープ、いわしのカレー揚げ、せん切りサラダ、せとかです。

今日のせとかは、立派な箱に入って給食センターに届けられました。



贈り物でいただいたわけではありません。

今年度、松前町が取り組んでいる学校給食地域食文化継承モデル事業の一環で、「中予地域の市町相互に学校給食食材を供給できる仕組みづくり」の研究として、松山市のせとかを給食で提供しました。

愛媛県ブランド戦略課が作成した「学校給食食材データベース」(愛媛県のホームページでご覧いただけます)を活用し、松山市産業経済部を通して、松山市卸売市場の卸業者さんを紹介していただき、普段、学校給食に食材を納入している松前町内の業者さんを通じて、給食センターに届けていただきました。

甘くて、とってもおいしかったです！！

今日は、調理場に入れず、調理員さんの写真がないなあと思っていたら。

N岡調理員が登場♪



←「この缶かわいくないですかあ？」

かわいいですか??

2月2日 金曜日



今日の献立は、手巻き寿司、すまし汁、手巻きのり、節分豆です。

今日は、中学校2年生の少年式をお祝いする行事食です。

また、2月3日は節分でもあるので、節分豆もつけています。

節分には、家の門に柊鰯を飾って、邪気を払うという風習があります。

久万中学校の S々木栄養教諭から柊鰯をいただきました。



給食センターには、門がないので、玄関に飾ってみました。

今年一年、良いことが続きますように。



2月5日 月曜日



今日の献立は、黒糖パン、ワンタンスープ、メンチカツ、マカロニサラダです。

明日から、私立高校の入学試験が始まります。そこで、今日は、受験生応援メニューでメンチカツにしました。

このメンチカツは、愛媛県産の豚肉を使って作った特製メンチカツです。



←肉厚だったためか、今日の気温が低すぎるためか、

なかなかメンチカツの中心部の温度が上がりにません。

衛生管理基準では、食中毒予防のために、揚げ物の中心温度は75℃(ノロウイルス汚染のおそれのある食品は85℃)で1分以上保つこととなっています。

二度揚げをしてみたり、油の温度を上げたり、一度に投入するメンチカツの個数を減らしたり。試行錯誤しました。



←やっと温度が定まり、一安心。急ピッチで配缶をして

もらいました。

2月6日 火曜日



今日の献立は、白ご飯、けんちん汁、鶏肉のピリ辛焼き、いよかんサラダです。

今朝は、雪が舞うほど寒かったですね。

給食センターの火を使わない場所は寒いのですが、検収室という食材を受け取って、泥や根を落とす作業をする部屋は、特に寒さが厳しいところです。



←N岡調理員の「(手の)感覚がなくなってきたあ〜」という声が、写真奥に見えている扉の向こうの事務所まで聞こえてきました。(事務所は暖かいのです。ごめんなさい。)



←こちらは下処理室といって野菜を洗うところです。冷たい水で野菜を丁寧に洗ってもらっています。

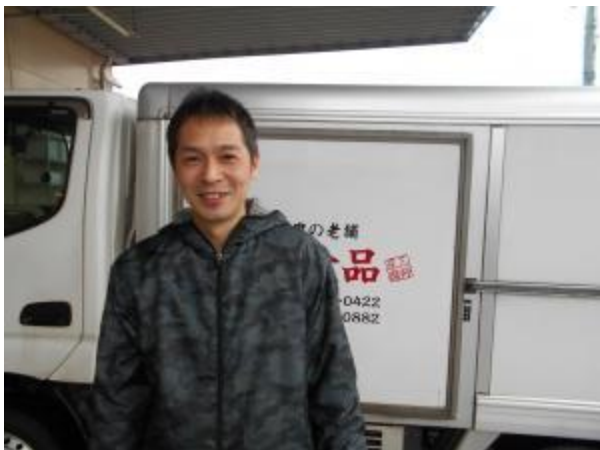
野菜などを切ったり、煮炊きをしたりする上調理室も、火を使わない場所は、冷たい食材を扱うのでとても寒いです。

肘まで丁寧に手を洗って作業に取り掛かるので、調理員さんたちはみんな腕まくりで作業をします。



今日のけんちん汁は野菜と厚揚げがたっぷりの体が温まる汁ものです。

厚揚げは、伊予市の三好豆腐店さんで愛媛県産大豆を使って作ってもらっています。



2月7日 水曜日



今日の献立は、白ご飯、じゃがいもの焼き肉風、ナッツいりこ、もやしのサラダです。

じゃがいもを揚げている M 好調理員に「見て見て！！インスタ映え」と。



なんと、じゃがいもがハート型です。それも3枚も。







←じゃがいもを投入している M 上調理員です。

「じゃがいもがくつつくので。」とのことですが、ハート型を崩さずに投入してくれました。

長ねぎを炒めて香りを出して、さしの入った和牛やたまねぎを炒めたところに、揚げたじゃがいもを加えます。



←O 政調理員と M 井調理員が優しく混ぜてくれたので、

学校に届くまでハート型が保てるでしょうか？

アレルギー対応食にもハート型のじゃがいもがありました。



←小さいお鍋でM浦調理員が優しく混ぜているので、

こちらは崩れずに学校まで届いたでしょうか？

2月8日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、イタリアンスパゲティ、小松菜サラダ、フルーツあえです。

フルーツあえに入れるりんごです。久万高原町で採れた甘くておいしいりんごです。

今日は、少し小ぶりでした。



←手作業でいちよう切りにしていきます。

イタリアンスパゲティの調理は、ソースが焦げ付かないように、麺が伸びすぎないように手早く仕上げています。



←こちらは、ソースを作っているT井調理員とT本調理

員。

「はやく〜。はやく〜。」と麺がゆであがるのを待っています。

「先にそれを持ってきて。あっちのをそっちへ移動して。」と麺を引き上げている N 岡調理員と O 西調理員に的確な指示が飛びます。チャキチャキコンビです。



←「あああ。待ってえ〜。」とてんやわんやコンビです。

「いいコンビやねえ。」(店長さん談)

2月9日 金曜日



今日の献立は、六穀ご飯、豚汁、きびなごのから揚げ、酢の物です。

10時半頃、調理場に入ると、野菜を洗ったり、皮を向いたりする作業が終わっていて、シャッターが閉じられていました。

給食センターは、朝7時半頃からその日に使う食材の納品が始まるので、朝早くから受け取り準備をし、

調理が始まります。



このところ、和え物室の様子がお伝えできていなかったのです。



←蒸煮冷却器の重い、重い扉を閉めている〇笠原調

理員です。

きちんと扉が閉まっていないと、機械の中が真空状態にならず、食材をきちんと冷却することができません。



←にっこり笑顔の和え物担当H田調理員とK井調理員。

楽しそうでしょ♪

2月13日 火曜日



今日の献立は、白ご飯、チキンカレー、ツナサラダ、デコポンです。

ツナサラダに入れるツナは、一度から炒りして冷却して、



ボイルしたブロッコリーと蒸煮冷却したきゅうり、たまねぎと合わせます。





←T口調理員とT本調理員が混ぜ合わせています。息

ぴったりです。



←珍しく、ご機嫌ナナメのK井調理員。「にんじんが大

きくならないかなあ。」

このところの気温の低さで、にんじんが大きく成長しないそうです。

今日は特別小さいてのひらサイズ。3月になったら大きいにんじんが手に入る予定です。

2月14日 水曜日



今日の献立は、白ご飯、白玉汁、鱈のゆず味噌焼き、和風サラダです。

松前漁協さんから届いた春を告げる魚「鱈」です。

ゆず味噌に漬け込んで、オーブンで焼きます。







←「大きさがそろってなくて。。。」と配缶に苦労している

○政調理員、T井調理員、○西調理員。

クラスの中で大きさに差がでて悲しむ子が出ないように、サイズをそろえて配缶してくれています。

調理員さんたちの温かい心遣いです。

「今日は、バレンタインデーなのに、ハートのメニューがないね。」とM好調理員から鋭い指摘が。

今年の給食センターの目標は「インスタ映え」だそうです。



←なんとか、ねぎがハートに見えないかなあ。

2月15日 木曜日



今日の献立は、**麦ご飯、魚そうめん汁、揚げ出し豆腐、ごまあえ**です。

揚げ出し豆腐は、押し豆腐にでんぷんをまぶして揚げるのですが、早くに粉をつけすぎるとカラッと揚がらないと前日のミーティングでG田栄養教諭に指導を受けたこともあり、H金調理員の緊張感が伝わってきます。



← 一方、後ろで作業をしているのは、

にっこり笑顔でカメラ目線のM好調理員です。バッチリ決まっています。



きれいにだしと薬味をかけて、おいしくできました。



←こちらは、ごまあえのほうれん草をポイルしているT

口調理員。

キャベツとごまは蒸煮冷却器で加熱冷却しますが、ほうれん草はあくがでるので、ポイルをしてから冷却します。

ほうれん草のえぐみがとれ、キャベツの甘味が引き立つ、おいしいごまあえができました。

2月16日 金曜日



今日の献立は、白ご飯、八宝菜、大豆かりんとう、きゅうりもみ、河内晩柑ゼリーです。

昨日、松前小学校の職員室で

「明日、大豆かりんとうかぁ。お菓子やね〜。」

と言われました。

たしかに、甘くてカリカリとして、おいしいお菓子のようです。

しか〜し！！

愛媛県産の大豆を使った、愛情込めた手作りの逸品なのですよ。



ゆ

でた大豆に薄力粉と片栗粉をまんべんなくまぶして…



カラッと揚げたあと、粉糖をふるってまぶしていきます。

愛情を込めるといえば、もう一品。



スライスしたきゅうりと塩昆布を和えたきゅうりもみ。

給食では、蒸してから急速に冷やして調味します。

その蒸煮する前のトレイにきゅうりを入れていた M 好調理員。

「二日遅れのバレンタイン♡」

愛情、届きましたか？

2月19日 月曜日



今日の献立は、コッペパン、味噌煮込みうどん、小煮干し、大根サラダ、柿ジャムです。

味噌煮込みうどんを作っている T 井調理員、M 浦調理員。そして、顔が少しだけ見えているのは、



←T 口調理員です。

「ゆっくりかき混ぜて」と指示をしているのでしょうか？

味噌煮込みうどんの量が、とっても多く、釜からあふれだしそうです。



←量が多くて、配缶も大変。



←量が多くて、食缶にもいっぱい。

昆布と煮干しでいいだしをとったおいしい味噌煮込みうどんです。たっぷり召し上がれ♪



2月20日 火曜日



今日の献立は、**鮭わかめご飯、沢煮椀、豆腐の変わり揚げ、アーモンドあえ**です。

給食センターでは、学期に1回、衛生状況の確認のために調理場の調理器具等に細菌が付着していないか検査を行っています。

綿棒のような検査キットで、調べたい箇所をふき取り、大腸菌群や黄色ブドウ球菌などの有無を調べます。



←調味料を量るデジタル台秤です。N岡調理員が慎重

にふき取っています。なぜか、力が入っている左手に注目！





←シンクのカランを検査しています。緊張のN澤です。

遠くからO西調理員が見守ってくれています。



←20か所も検査をしたので、徐々に慣れてきました。

余裕のカメラ目線です。

このほかに、まな板や包丁、冷蔵庫の取っ手なども検査しました。

前回は、すべての検査個所で細菌は検出されませんでした。

2月21日 水曜日



今日の献立は、白ご飯、親子丼、ちくわのごま揚げ、水菜のおひたしです。

おひたしに使う水菜です。今日は、松山市産のものを 사용합니다。



こちらは、西条市産の卵。今日は、親子丼とごま揚げに使うので85キロほど、1500個以上の卵を使います。

1個ずつ割っている様子を激写したいのですが、アングルが。。。



「写真撮りた〜い。」と叫ぶと、



←バ

ッチリです。

2月22日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、クリーム煮、ウインナー、レモンあえ、ケチャップです。

そして、岡田小学校、北伊予小学校は、年に一度の「揚げパン」でした。



←朝、いつも行っている朝礼も、今日は特別ピリリと

している？

揚げパンを入れて油をきる準備や出来上がった揚げパンを入れるパン箱の準備を朝7時頃からはしてもらいました。



←パン屋さんから朝7時半にパンが届きました。

作っている様子は。。。栄養教諭二人も揚げパン調理に参加したので、撮影できていません。



←できあがった揚げパンは、コンテナに入れて学校に

運びます。

パンは、普段はパン屋さんから直接学校に届くので、パン箱がコンテナに入るのは珍しいことです。

こちらは、ウインナーを配缶している T 本調理員と O 笠原調理員です。

いつもは揚げ物室で作業するのですが、今日は揚げパン調理で満員だったので、別の少し暗い場所で作業してもらっています。



岡田小学校の先生から「クラスで子どもたちがとても喜んでました。お休みの子の揚げパンを取り合っていました。」と教えてもらいました。

中学校は2月26日、松前小学校は3月8日に揚げパンが出る予定です。お楽しみに♪

**2月23日 金曜日**



今日の献立は、**白ご飯、麻婆大根、ひじきのかき揚げ、即席漬け**です。

麻婆大根は、伊予高校生が考案してくれた「地場産物活用メニュー」です。

10月に初めて学校給食に登場し、好評だったので今日が2回目の登場です！！



←松前町産の大根を220キロも使っています。

子どもたちが食べやすく、味がつきやすいように、少し小さめに切ってもらいました。



←大根は、少し醤油を入れたお湯で下ゆでをして、味

をしみこみやすくしています。

春雨も下ゆでするので、釜調理担当のT井調理員は大忙しです。



←忙しいうえに、人手も足りず、G田栄養教諭が手伝

っています。

今日は、給食センターに北伊予小・中学校の PTA 役員の方々をお招きして、給食試食会を行いました。  
大根や人参、ひじきなど、松前町産、愛媛県産の食材を使った給食を味わっていただきました。



「麻婆大根の味は、うちの子の味覚にドンピシャ！！」

「家でも子供達と地産地消の知識や関心を持ち、会話に花を咲かせたい。」

などの感想をいただきました。

---

2月26日 月曜日

---



今日の献立は、コッペパン、ちゃんぽん、ポイル野菜、フルーツ杏仁です。

中学校は、年に一度の「揚げパン」でした。

先週の揚げパンの時には、調理の様子がお伝えできなかったのですが、今回は、店長さんをお願いして写真  
を撮ってもらいました。

こんなにたくさんスタッフで揚げパンを作っています。





←パンを入れる担当 T井調理員(白いエプロン。後ろ

姿でごめんなさい。)

パンをひっくり返す 通称「クルクル担当」

できあがりを見極めてパンを引き上げる担当 G 田栄養教

諭。



きな粉砂糖を揚がったパンにつける担当 通称「揚げパン番長」T 本調理員





←個数に間違いがないか確認する担当 M 井調理員。

作業が滞っているところに助っ人に入る H 金調理員。(写真がなくてごめんなさい。)

見事なチームワークでおいしい揚げパンができました♪

「G 田パン」としてお店が出せるでしょうか？

2月27日 火曜日



今日の献立は、**山菜おこわ、五目きんぴら、鯖の塩麴焼き、甘酢漬**けです。

今日は、焼き物室が大忙しです。揚げ物機で五目きんぴらのじゃがいもを揚げている隣で、オーブンで鯖の塩麴焼きを焼いています。

こんな組み合わせにしたのは誰？ごめんなさい。

(でも、学校ではおいしいと好評だったのです。)



←スライサーもフル活動です。五目きんぴらに入れる、  
にんじん、ごぼう、こんにやく、平天をスライスしています。



←こんにやくは、こんなに細かく切れています。

しばらくお休みしていたK井調理員。昨日から復帰です。元気になって良かった♪



2月28日 水曜日



今日の献立は、**麦ごはん、味噌汁、鶏肉の香味揚げ、昆布サラダ**です。

松前中学校で給食集会有り、先日、給食委員さんが調理場を訪問した際の様子を紹介されました。

「安全でおいしい給食を作るので、たくさん食べてください。」との店長さんからのメッセージが大きなスクリーンで伝えられました。



