

1月9日 火曜日

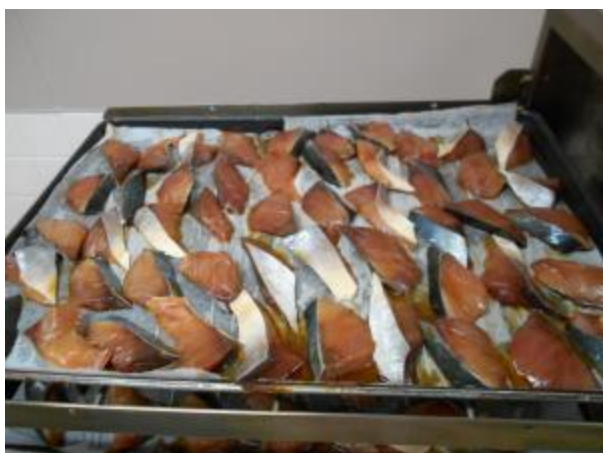


今日の献立は、お正月の行事食で、白ご飯、雑煮、はまちの照り焼き、紅白なますです。

七草もすぎ、お正月のお祝い気分からは、少し遠くなっているでしょうか？

照り焼きには、松前漁協に水揚げされた新鮮なはまちを使っています。

オーブンで焼く前は、天板の上いっぱいにはまちが敷き詰められていますが、焼くとずいぶん、小さくなってしまうのが残念です。



できるだけ形や大きさのそろったはまちを子どもたちに食べてもらおうと厳しい目でチェックしながら配缶してくれているのは M 好調理員と T 本調理員です。



今日の雑煮には、松前町産の人参、かぶ、葉ねぎ、愛媛県産の白菜、干しいたけ、鶏肉が入って、具だくさんです。



←こちらは、雑煮に入れるかぶを切っている N 岡調理員と M 上調理員。

「かぶが多すぎませんか？餅と区別がつかないんじゃ。。。」いつもはカメラ目線の N 岡調理員も、大量のかぶを前にその余裕もないようです。

と心配していたら、やっぱりカメラに笑顔でおさまっていました。



1月10日 水曜日



今日の献立は、白ご飯、白菜と肉団子のスープ、鶏ごぼう丼、みかんです。

今日は、スープに豚ミンチを、丼に鶏ミンチを使って、ひき肉祭りです。

取り違えないように何度も確認して釜に入れて炒めます。



←こちらは、井で鶏ミンチを炒めて下味を含ませている

ます。

ひき肉はパラパラになりにくいので、O 西調理員とT 口調理員二人がかりで、すばやく力強く混ぜています。



←こちらは、スープで豚ミンチの肉団子を作っているところ

です。

M 好調理員とH 金調理員が手際よく、肉団子をスープに落としていきます。

N 澤もお手伝いさしてもらいましたが、二人のスピードについていけませんでした。

たくさんの肉団子、写真では見えづらいでしょうか？



←政調理員がおいしく仕上げています。



←肉団子や丼に人手がとられ、みかんはT井調理員

が一人でがんばってま〜す。

1月11日 木曜日



今日の献立は、コッパン、カレーうどん、アーモンドいりこ、三色あえです。

学校給食の食材は、流水で3回洗って使います。



←キャベツは、4つに切って、葉をバラバラにしてから

洗います。

左奥にいるピンクの帽子の店長さんは、ほうれん草を洗っています。

虫などがついていないか、よ〜く見ながら洗っています。



←うどんも子どもたちが配膳しやすく、食べやすい長さ

に切りながら、異物がないかチェックします。



←小煮干しは、納入してくれる業者さんが異物をチェッ

クしていただきます。

松前給食センターで1回に使う量をチェックするには、4時間ほどかかるそうです。

そして、さらに給食センターに届いてからも調理員さんたちが全て目視確認してから使います。

調理後は、十分に加熱できているか温度計でチェックし、サンプルを冷凍保存しています。



もちろん、味はどうか、衛生上問題はないか、各学校に配送する前に食べてチェックもしています。



1月12日 金曜日



今日の献立は、**白ご飯、わかめスープ、えびのフリッター、ごまネーズサラダ**です。

鮮やかな包丁さばきで食材を切っているO西調理員を激写しました。



と、見渡すとT口調理員、H金調理員も見事！！静止画ではお伝えできませんが、かなりのスピードです。



H金調理員だけ、カメラのほうを向いてくれませんでした。

「カメラ視線は、M好さんだけです。」とのこと。



←M好調理員のところへ行ってみると、やはり、バッチ

リカメラ視線。



余裕の表情ですが、混ぜているのはフリッターのたねで、かなりの重労働です。

ふわっふわのおいしいフリッターができました。



←さらに、和え物室に行くと、目にもとまらぬスピードで

N岡調理員が配缶しています。

それに合わせてすばやくふたを閉めるK井調理員。息もぴったりです。



←こちらは、調味料を計量するM浦調理員。10g単位

で醤油を計量しているので慎重な様子です。

速さが必要な作業、体力が必要な作業、慎重さが必要な作業。給食センターの作業は多種多様です。

1月15日 月曜日



今日の献立は、**キャロットパン、ビーフ炒め、鶏肉のガーリック焼き、ヨーグルトあえ**です。

今日は、栄養教諭が二人とも不在だったため、調理の様子をお伝えできません。

出張から戻り、給食センターの玄関を入ると、ガーリックの食欲をそそる香りが。。

今日のガーリック焼きは、パンチが効いていたでしょうか？

**1月16日 火曜日**



今日の献立は、**白ご飯、ポークカレー、じゃこサラダ、福神漬**けです。

この機械は何でしょう？野菜がたくさん入っていますが、冷蔵庫ではありません。



←蒸煮冷却器という機械です。

給食センターでは、食中毒予防のために、サラダなどご家庭では生野菜を使うメニューであっても、一度加熱する必要があります。

この機械は、「蒸す」「冷ます」という調理を一連の作業で行うことができる優れたものです。

しかし、今日は少しご機嫌ななめで、なかなか加熱、冷却が終わりません。

出来上がりの温度確認を急いでしょうとH田調理員もT井調理員も準備万端で待ち構えています。



やっとできあがり、すぐに食材の温度確認です。温度計の先端を食材にさして、中心部の温度を測定します。



←こちらも温度確認中。バケツの中身は。。。



←ちりめんじゃこです。



←福神漬けの温度も確認します。

「今日は、HP に載らないかもなあ。」とつぶやく福神漬け担当の K 井調理員。温度確認つながりで載りましたよ♪

1月17日 水曜日



今日の献立は、**麦ご飯、のっぺい汁、太刀魚のかば焼き、即席漬け**です。

今日は、松前町で水揚げされた新鮮でおいしい太刀魚を使った献立です。

松前町漁協さんで三枚におろして、骨をとってもらいました。

太刀魚は、刀のように細長い形が特徴的です。

1切れ当たりの重さを指定して切り身にしてもらったので、体の先のほうは厚みが薄く長さが長い切り身に、体の真ん中あたりを取ると身が厚く長さが短い切り身になりました。



←左は体の先のあたり。右は体の真ん中のあたりで

す。

洗って粉をつける担当、揚げる担当、配缶する担当、それぞれの調理員さんたちが、クラス毎にできるだけ大きさの同じ太刀魚が入るように工夫して調理してくれました。





←全校分で3700個ほどの切り身を分けました。

細長い切り身は、半分に割れたり、身が崩れたりして、大変な作業でしたが、おいしく食べてもらおうとがんばりました。

1月18日 木曜日



今日の献立は、コッペパン、中華風スープ、シーフードサラダ、ナッツごぼうです。

ナッツごぼうは、薄く切ってでんぷんをつけて揚げたごぼうとオーブンで香ばしく焼いたアーモンドに砂糖醤油をからめたもので、子どもたちにも人気のメニューです。



←ごぼうが固まりにならないようにフライヤーに入れています。

いきます。



←こちらは、フライヤーの出口です。こんがりと揚がったごぼうがパラパラと落ちてきます。

たごぼうがパラパラと落ちてきます。

ごぼうが薄く、たれとからめると釜にくっついて配缶が難しいのですが、O政調理員がていねいにとって、きれいに配缶してくれました。



配缶後の釜の中は空っぽです。



シーフードサラダは、彩り鮮やかにできあがりました。



←「春の色やねえ〜」「きれいねえ〜」と二人で楽しく調

理をしているM好調理員とT口調理員。



←一人でスープを調理しているK井調理員。「さみしい

よお。」

味見になると寄ってくる人がいますからね。もう少し待っててください。

1月19日 金曜日



今日の献立は、白ご飯、大根たっぷりおでん、おろしハンバーグ、白ごまとほうれん草のおひたし、プリンです。

岡田小学校のリクエスト献立で、テーマは「大根を使った料理」です。

今が旬の大根。のはずですが、今年は大きさが小さく、品薄状態が続いています。

給食センターでは、今日一日分で約160kgの大根を使います。

今日の調理場内は、人が少なく感じます。

下処理といって、じゃがいもの皮をむいたり、キャベツの芯を取ったりする部屋には、いつもは2~3人の調理員さんがいますが、今日は、〇西調理員一人でした。



アレルギー食を作る調理員さんも一人。

おでんを作る調理員さんも一人。

どこに人がいるのかと探したら、

ハンバーグコーナーでした。



←「ハンバーグチームで撮影してください。」とN岡調理

員。余裕のVサインです。

ハンバーグの個数を間違えないように二度数えて食缶に入れたり、配缶後におろしソースをかけたりと忙しい献立のはずなのですが。。

1月22日 月曜日



今日の献立は、**コッペパン、ナポリタン、しゃぶしゃぶたサラダ、おさつチップ**です。

松前町産のさつまいもを使っておさつチップを作りました。

さつまいもには、いろいろな品種があって、今日は、4種類のさつまいもを使いました。



右が安納芋、左が紅はるかです。違いがわかりますか？

スパゲティが伸びないようにおいしく作るためには、スピードが勝負です。3人がかりで麺をさっとお湯に入れ、



←少し固めの状態でさっとひきあげます。M 浦調理員

とT 井調理員の息がぴったりです。

隣の釜で作っておいたソースとからめ、配缶もスピーディーに。N岡調理員の腕の見せ所です。



←「麺を5分で配缶は無理ですよ。」と言いながらも

早業でした。

1月23日 火曜日



今日の献立は、白ご飯、麻婆豆腐、華風あえ、小煮干しです。

春雨が入った「華風あえ」は、子どもたちに人気のメニューです。

しかし、作るのは意外と大変。



←ボイルして冷却した春雨は、塊になってなかなかほ

ぐれません。

店長さんが実演指導しています。



←ドレッシングを少し混ぜて、きれいにほぐれました。



←春雨、野菜の他に、えび、炒り卵、ハムが入ります。

それぞれボイルして冷却。きちんと冷めているか温度計で確認です。T口調理員も真剣！！

麻婆豆腐は、仕上げに水溶き片栗粉でとろみをつけます。

片栗粉がだまにならないように、スパテラという大きなしゃもじで具を混ぜながら、玉杓子で少しずつ加えていきます。



←スパテラでかきまぜているのは、マダムO西とH田

おかみさんです。

「えっ？Oさんがマダム？私じゃない？年下なのに？」と動揺しているH田調理員。



←そんなことを言っているうちに、釜からの湯気でメガ

ネが真っ白と指摘され、顔を隠すおかみさんです。

今日も、楽しく、おいしく調理ができました♪

1月24日 水曜日



今日の献立は、六穀ご飯、味噌汁、若鶏のマリネ、ぽんかんです。

ちょっとこの写真では伝わりづらいのですが、今日の味噌汁は具たくさんです。

調理場に入ったとたん、「今日は味噌汁じゃなくて豚汁よ！」とたくさんの調理員さんから指摘がありました。



←確かに、豚肉も入っているし、小松菜、にんじん、さといもと野菜もたくさん。

今日から全国学校給食週間が始まったので、いつも以上に地場産物をたくさん使おうとはりきった献立になりました。



←「だしもおいしくとってるし、温まってね♪」とM好調理員。このだし煮干しも地場産物です。





←ポンカンも伊予市産。



←若鶏のマリネは、松前町産の米粉とはだか麦粉を衣にして愛媛県産の鶏肉にまぶして揚げています。

マリネだれに入っている人参や長ねぎも松前町産。レモンは愛媛県産です。



←調理業務を委託している東洋食品の部長さんにも味見をしていただきました。「味噌の麴の風味がおいしいですね。」と褒めていただきました。

1月25日 木曜日



今日の献立は、**白ご飯、かき玉汁、豚肉のかりん揚げ、手作りふりかけ**です。

手作りふりかけには、松前町産の大根葉のほか、県内産のちりめん、ひじき、うめしそ、レモン汁が入っていて地場産物満載です！！

うめしそとレモンの酸味がきいた後味の良いふりかけができました。

**1月26日 金曜日**



今日の献立は、**麦ご飯、切干大根のうま煮、はも入りじゃこ天、高菜の炒め煮、味付けのり**です。

松前町でとれたはものすり身を使った「はも入りじゃこ天」。松前町漁業協同組合さん、八水蒲鉾さん、愛媛県学校給食会さんにご協力いただいて、特別に作ってもらいました。

小学校1, 2年生は、半分の大きさの特別サイズです。



大きさの違いがわかりますか？

わかりにくいので、並べてみました。



←右上が半分のサイズのじゃこ天です。かわいい！！

しょうゆで炊いた大根おろしをかけてできあがりです。

切干大根のうま煮に入れるじゃがいもを切っているT井調理員。一口大の大きさに切っていきます。

「忙し、忙し。」と言いながらもバッチリカメラ目線。

「今日で最後の〇西さんも撮ってください。」との気遣いも。さすがです。





←しばし都会へ旅立つO西調理員です。いってらっしゃ

い！！

1月29日 月曜日



今日の献立は、ゆかりご飯、里芋のそぼろ煮、磯あえ、りんまんです。

りんまんは、松前町産の米粉を使って、松山の和菓子屋さんに特別に作っていただきました。



←ピンク、黄色、黄緑に色づけした米粒がもちの上の

っていて春の香りのする郷土菓子です。

しかし、昔から食べられているのは北伊予あたりのようで、「りんまんは初めて」という調理員さんも多くみられました。

今日は、里芋がたくさんで。。



こんなに大勢で皮むきをし、



三人がかりで一口サイズに切りました。

「時間が間に合わなかったら機械で切りますよお。機械で切ると小さくなっておいしくなくなるけど。」とのことでしたが、

調理員さんたちのスゴ腕で、すべて手作業で切ってもらえました。



←釜、いっぱい、おいしいそぼろ煮ができました♪

1月30日 火曜日



今日の献立は、伊予なもし、豚汁、アカモクのかき揚げ、かぶのレモン漬けです。

給食センターに岡田小学校・岡田中学校のPTA役員の方々をお招きして、給食試食会を行いました。

「伊予なもし」「アカモクのかき揚げ」といった給食初登場メニューを味わっていただきました。



伊予なもしは、中予の6市町の特産物をフリーズドライにしてご飯とともに炊いた炊き込みご飯です。

松前町のはだか麦、東温市のもち麦、伊予市の干しいたけ、砥部町の赤しそ、松山市のひじき、久万高原町のトマトと地とうきびが入っています。



アカモクは、愛媛県で獲れる海藻で、がん予防効果があるスーパーフードだそうです。海外でも大ブームになっているそうで、入手困難な食材です。

粘りが強い海藻ですが、かき揚げの他の具材と混ぜ合わすと粘りが気にならなくなりました。



←黒い斑点のように見えるのがアカモクですが。



←T本調理員とO西調理員が一口サイズの大ききでか

き揚げの種を落としています。

ずっと揚げていると、とっても暑い。

PTAの方の感想です。

「伊予なもしは、たくさんの素材が入っていて、食感も良くとても美味しかった。」

「アカモクなど初めて聞くものもあり、地域の特産品を知る良い機会になった。」

「帰って子どもと給食の話をしたと思います。」

来月は、北伊予小学校・北伊予中学校のPTA役員の方々に試食をしていただきます。

1月31日 水曜日





今日の献立は、白ご飯、ごぼうの豚汁、いかのフリッター、きんぴらごぼう、焼きプリンです。  
北伊予中学校のリクエストメニューで、「ごぼう」をテーマに献立を選んでもらいました。



員！と言いたいところですが、「ごぼう」です。

←今日の主役は、ごぼうをスライスしているO政調理



理員とO笠原調理員！と言いたいところですが、「ごぼう」です。

←今日の主役は、ごぼうの豚汁を配缶しているK井調



←今日の主役は、きんぴらごぼうを調理しているT  
口調理員とH金調理員！と言いたいところですが、「ごぼう」です。(3回目はクドイですね)



←「いかのフリッター」を調理しているT本調理員。「何も考えず、モクモクと天ぷらを入れるのが好きなんです。」だそうです。「修行僧のよう。」とG田栄養教諭談。

なぜか、今日は記念撮影の日でした。あちこちでG田栄養教諭とピースです！



G田栄養教諭の隣でニッコリ笑顔の方。一人は四国支店から応援に来てくれたF川さん。もう一人は、松山市の南調理場から応援に来てくれたK調理員。さて、どちらがどちらでしょう？